

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO, SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DE MATO GROSSO – SEDUC/MT, COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE.

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios** destinada a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Estadual de Educação, no ano letivo de 2024, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, de acordo com as especificações técnicas detalhadas constantes no presente Termo, realizada via Pregão Presencial com Registro de Preços, nos termos previstos junto ao Decreto nº 840/2017, Decreto nº 219/2019, subsidiariamente a Portaria nº 180/2015/GS/SEDUC/MT e Decreto nº 7.892/2013, Lei Federal nº 11.947, de 16.6.09, no âmbito do PNAE.

2. DAS ESPECIFICIDADES DO OBJETO

2.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender as especificações definidas neste Termo de Referência, bem como no Anexo I (Especificação Técnica), Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, demais legislações correlatas.

2.2. A relação dos gêneros alimentícios a serem adquiridos e suas quantidades estão previstas no Anexo I deste Termo de Referência.

3. DA JUSTIFICATIVA

A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal brasileira, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE é, pois, uma dessas políticas, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação - MEC, responsável pela transferência de recursos financeiros. O PNAE tem caráter suplementar. Os recursos financeiros provêm do Tesouro Nacional e estão assegurados no Orçamento da União. O FNDE realiza transferência financeira às Entidades Executoras (EEx) em contas correntes específicas abertas pelo próprio FNDE, sem necessidade de celebração de convênio, ajuste, acordo, contrato ou qualquer outro instrumento. As Entidades Executoras (Estados, Distrito Federal e Municípios) são responsáveis pela execução do Programa, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE. É de responsabilidade das EEx garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na educação básica da rede pública de seu sistema de ensino. Esta ação do Poder Público para a alimentação nas escolas tem como marco regulatório a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (Lei da Alimentação Escolar), e a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que consolida os normativos dispersos em vários dispositivos legais, dispondo sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE.

Por meio do PNAE são atendidos aproximadamente 349 (trezentos e noventa e nove) mil alunos matriculados em 664 (seiscentos e sessenta e quatro) unidades escolares, através da oferta diária de refeições, durante no mínimo, 200 (duzentos) dias letivos. A Coordenadoria de Alimentação Escolar tem a competência de acompanhar as atividades relacionadas à oferta da alimentação,

planejamento e elaboração dos cardápios, definição do per capita dos alimentos e quantitativo de acordo com etapa de ensino e o período em que o estudante é atendido na unidade escolar. Para a determinação da escolha e da descrição dos gêneros alimentícios presente nos cardápios é considerado aspectos qualitativos e quantitativos, como aspectos nutricionais, hábitos alimentares da clientela, aceitabilidade do alimento, preparações e receitas planejadas nos cardápios, presença ou ausência de aditivos alimentares, aspectos técnicos na fase de pré-preparo, tempo de cocção, ausência ou disponibilidade e utensílios de equipamentos de cozinha, dentre outros, considerando a viabilidade de produção e comercialização no mercado brasileiro, bem como preço de venda.

Portanto, justifica-se a presente aquisição de gêneros alimentícios, para atender aos alunos matriculados nas escolas estaduais do Município de Colniza, que ofertam o Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos, atendendo 4 escolas (1.750) alunos. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos estão previstos nos cardápios da alimentação escolar, elaborados por nutricionista Responsável Técnico do PNAE/MT, atendendo o preconizado nas seguintes normas: Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas alterações; Índice de Qualidade IQ COSAN (Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – 2018), utilizado para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar no âmbito do PNAE; Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde – 2º edição, 2014), visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, composta essencialmente por alimentos *in natura* ou minimamente processados, isentos de gorduras trans, com concentrações adequadas de carboidratos, sódio, lipídios, proteínas, fibras, dentre outros nutrientes, que respeite os hábitos alimentares locais e que possuem alto valor nutritivo; Resolução RDC nº 331 de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60 de 23 de janeiro de 2019, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários dos alimentos, e suas atualizações e Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas de forma que o alimento adquirido atenda às exigências de controle de qualidade. Os referidos alimentos possuem padrão de identidade e qualidade objetivamente definidos, com especificações usuais de mercado, proporcionando aquisições de produtos de maior qualidade.

Finalmente, em observância a Lei 7.856/02, Instrução Normativa 013/2022/GS/SEDUC/MT, que estabelece normas para sua execução de forma ampla e padronizada, com efeito para todas as Câmaras de Negócios da Alimentação Escolar, não obstante a exigência prevista no Decreto 10.024/2019 Art. 1º, § 4º, será realizado via Pregão Presencial, tendo em vista a não disponibilidade estrutural, física, tecnológica e de informação, em todos os Municípios pertencentes à Rede, para implantação de sistema adequado, para realização de pregão na forma eletrônica.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS E DIVISIBILIDADE DO OBJETO

4.1. Em virtude do grande volume de gêneros alimentícios a serem adquiridos, previstos neste Termo de Referência, e também, com o objetivo de atender ao artigo 15, inciso IV da Lei 8666/93, o qual prevê que as compras, sempre que possível, deverão ser subdivididas em tantas parcelas quantas necessárias, para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando dessa forma atender o princípio da Economicidade, optou-se pela divisão do objeto **em ITENS**.

4.2. A divisão **em ITENS** visa também ampliar a disputa entre os licitantes, preservar a economia de escala e consequentemente promover a redução dos gastos públicos. Além disso, visa abrir o leque de oportunidade de participação dos interessados, proporcionar maior competitividade na disputa e obter o menor preço. Portanto, a divisão em ITENS viabiliza a participação de vários fornecedores considerando o grande volume previsto para a pretensa aquisição, como também assegura que em caso de inexecução do contrato, as entregas dos gêneros alimentícios não sejam prejudicadas na totalidade da clientela beneficiada pelo Programa.

4.3. A aquisição dos gêneros alimentícios prevista neste Termo de Referência encontra-se

fundamentada nos termos da Lei Federal 8.666/1993 e Decreto Estadual 219/19 que regulamenta no âmbito do Estado de Mato Grosso o Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666/93 e na Lei nº 10.520/2002, considerando ainda as características e a natureza do objeto a ser adquirido, a necessidade de contratações frequentes e a conveniência de entregas parceladas.

4.4. O objeto a ser adquirido enquadra-se na classificação de bens comuns nos termos do decreto que regulamenta a referida modalidade de licitação, Pregão Presencial, regulando o que determina o art. 1º, § único, da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, e na Lei nº 8.666/93.

5. DO PÚBLICO ATENDIDO

5.1. Constitui público atendido pelo PNAE/MT aproximadamente 349.000 (trezentos e quarenta e nove mil) alunos devidamente matriculados nas unidades escolares da Rede Pública Estadual de Ensino de Mato Grosso.

6. DA METODOLOGIA

6.1. Para cálculo do quantitativo foi considerado a média de alunos matriculados no ano de 2023, multiplicado pelo Per Capita de cada alimento das preparações que compõem o cardápio, multiplicado pela frequência de cada preparação.

6.2. Considera-se Per capita a quantidade de alimentos necessária por aluno em quilogramas (Kg) ou litros (L); e a frequência, quantas vezes a preparação estará presente no cardápio.

6.3. Foram consideradas as seguintes regras de arredondamento:

- a) Se os algarismos decimais seguintes forem menores que 05 (cinco), o anterior não se modifica.
- b) Se os algarismos decimais seguintes forem maiores que 05 (cinco), ao anterior incrementa-se em uma unidade.

6.4. As regras de arredondamento foram aplicadas para melhor adequação, especialmente na gestão orçamentária e financeira, bem como para facilitar a aquisição dos gêneros alimentícios.

6.5. O quantitativo total estimado de cada gênero alimentício será acrescido de um percentual, para garantir a oferta ininterrupta de alimentação escolar durante o ano letivo, considerando possíveis eventuais alterações no atendimento, como aumento do número de alunos atendidos, criação de novas unidades escolares e fatos infortúnios, entre outras.

6.6. Os quantitativos das unidades escolares podem sofrer alteração durante a vigência do Contrato, assim como o endereço onde deverão ser entregues os gêneros alimentícios.

7. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 Do Julgamento

7.1.1. O julgamento far-se-á, conforme Planilha de Custos, **pelo MENOR PREÇO, por quilo (Kg), litro (L), unidade (Un) ou dúzia (Dz)**, de acordo com o gênero alimentício a ser licitado, desde que compatível com os praticados no mercado na data da apresentação da proposta e atendidas às demais exigências, para cada item, devendo estar inclusos nos mesmos, os custos dos insumos e materiais, entregas, custos operacionais, controle e administração, encargos trabalhistas, taxas e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre o objeto do presente Termo de Referência.

7.1.2. O Preço de Aquisição será estimado pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, com base em pesquisa de preços de mercado.

8. DA REGULARIDADE SANITÁRIA

8.1. As empresas deverão apresentar Alvará ou Licença Sanitária, dentro da validade, emitido

pela autoridade competente.

8.2. Para os produtos de origem animal, deverão apresentar Título de Registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Federal (Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA), Estadual (Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal Estadual – SISE ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF) ou Municipal (Serviço de Inspeção Municipal - SIM).

9. DOS CRITÉRIOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA

9.1. Da entrega das amostras

9.1.1. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

9.1.2. Serão requeridas para análise amostras dos alimentos descritos abaixo. A Câmara de Negócios poderá requerer amostras de outros alimentos que julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no dia e local determinados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar.

| |
|---------------------------------------|
| Aveia em Flocos |
| Bebida Láctea Fermentada |
| Cacau em pó Solúvel 100% Cacau |
| Farinha de Arroz |
| Farinha de Aveia |
| Farinha de Mandioca |
| Farinha de milho |
| Iogurte |
| Macarrão de Arroz |
| Massa para tapioca |
| Polpa de Fruta |
| Polvilho doce |
| Polvilho azedo |
| Peixe |

9.2. Da análise das amostras

9.2.1. As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

- a) Organoléptica (sensorial);
- b) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente.
- c) A realização da análise mencionada será etapa classificatória para os itens licitados. A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta pelas nutricionistas da Coordenadoria da Alimentação Escolar – CAE ou membros da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, que

realizarão, emitirão Relatório aprovando ou reprovando o produto. Na ausência dos nutricionistas, a análise das amostras e o Relatório ficarão sob responsabilidade da Câmara de Negócios da Diretoria Regional de Educação (DRE). Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor;

d) Todas as embalagens dos produtos de origem animal devem possuir o número do registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Federal (Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA), Estadual (Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal Estadual – SISE ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF) ou Municipal (Serviço de Inspeção Municipal - SIM).

9.2.2. As amostras deverão ser entregues no local definido pela Câmara de Negócios informado no Aviso de Edital. As amostras deverão estar etiquetadas com a identificação do fornecedor, classificado em primeiro lugar. Em caso de a amostra não atender as exigências fixadas no Edital, será solicitado para os classificados subsequentes, a apresentação de suas amostras, respeitando-se a ordem de classificação.

9.2.3. O resultado da análise será emitido em até 5 (cinco) dias úteis após a apresentação das amostras.

9.2.4. Caso a amostra apresentada pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar seja reprovada, caberá recurso do Relatório no prazo de 5 (cinco) dias que deverá ser encaminhado à Câmara de Negócios, que decidirá em igual prazo. A interposição de recurso se limita somente ao teor do resultado da análise, não sendo permitido a entrega de outra amostra diferente da apresentada inicialmente.

9.2.5. Caso haja a interposição de recurso e mantendo-se a decisão de reprovação da amostra apresentada pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar, será automaticamente convocado o segundo colocado para apresentar as amostras e assim consecutivamente, respeitando-se os prazos estabelecidos. O Relatório sem contestação implicará na plena aceitação por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos, bem como, obrigará ao licitante a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, **sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Termo de Referência.**

9.2.6. As amostras ficarão retidas e serão devolvidas após o encerramento da análise.

10. DO FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

10.1. Das características dos Gêneros alimentícios

10.1.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer às Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência, bem como no Anexo I, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, demais legislações vigentes correlatas e literatura de referência.

10.1.2. O alimento deverá necessariamente ser acondicionado em embalagem primária e secundária, respeitados os tipos de embalagens e unidades de medida especificadas neste Termo de Referência.

10.2. Da Entrega e Prazos

10.2.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue, segundo endereço indicado pela Unidade Escolar, em, no máximo, 3 (três) dias úteis, contados das formulações do pedido, devidamente embalados e identificados conforme espécie, quantidade, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

10.2.2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita em cada escola solicitante, bem como em suas Salas Anexas, conforme endereço informado pela Unidade Escolar, correndo por conta da empresa fornecedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

10.2.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados do respectivo comprovante de entrega (recibo), que deverá ser emitido contendo a descrição dos itens, quantidades, preço unitário e

total, marca e unidade de medida, em conformidade com o pedido.

10.2.4. Durante o recebimento, serão verificadas as características gerais dos alimentos, prazo de validade, do meio de transporte, das embalagens, e demais especificações, os quais deverão estar de acordo com o estabelecido no anexo I do Termo de Referência.

10.2.5. Os produtos entregues deverão estar rigorosamente de acordo com as especificações técnicas definidas neste Termo de Referência, bem como da proposta apresentada.

10.2.6. Os produtos não poderão apresentar qualquer grau de deterioração, desintegração, fermentação ou contaminação, não devendo conter substâncias estranhas de qualquer natureza e/ou nocivas à saúde.

10.2.7. Produtos com qualidade inferior ao descrito no presente Termo de Referência ou em desacordo com as especificações técnicas e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas em Lei, serão devolvidos ou recusado em qualquer tempo e deverão ser substituídos, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis** da notificação de recusa, sem ônus para a CONTRATANTE.

10.2.8. O prazo de validade exigido no Anexo I do Termo de Referência deverá ser respeitado também nos casos em que houver substituição dos gêneros alimentícios.

10.2.9. Não havendo a reposição do objeto recusado no prazo estabelecido, a CONTRATADA será responsabilizada na forma de inexecução de Cláusula Contratual.

10.2.10. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na entrega dos produtos.

10.2.11. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da entrega dos gêneros.

10.2.12. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes da entrega do alimento, tais como frete, carga e descarga do produto.

10.3. Do Transporte

10.3.1. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, qualidade quanto às características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas especificadas neste Termo de Referência.

10.3.2. As condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 e Resolução – RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.

10.3.3. É vedado o transporte simultâneo de produtos diferentes dos destinados à alimentação.

10.3.4. Os meios de transportes de gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo dotados de medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

10.3.5. Não será permitido o transporte em caixas de madeira.

10.3.6. A atividade de carga e descarga não deverá apresentar risco de contaminação e/ou dano do gênero alimentícios.

10.3.7. O transporte dos gêneros alimentícios, do carregamento até a entrega, deverá ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

10.3.8. Os alimentos deverão ser transportados de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto. Embalagens primárias ou secundárias avariadas durante o transporte serão recusadas no ato do recebimento.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Aplicar as penalidades por descumprimento ou inadimplemento, parcial e/ou total do pactuado no Contrato de Aquisição, realizar o registro da ocorrência de atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido previsto pela Unidade Escolar, através da Câmara de Negócios para providências.

11.2. Efetuar o pagamento ao fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas neste Certame, realizados pelo CDCE da Escola Estadual contratante.

11.3. Realizar a gestão e fiscalização, da execução do contrato, que será exercida por servidores

especialmente designados, aos quais, compete dentre outras o dever de analisar as regras contratuais, as quantidades e valores contratados, de acordo com o Homologado, fiscalizando a execução da contratação, conforme Artigo 67 da Lei Federal Nº 8.666/93.

11.4. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação e, sobre multas, penalidades e quaisquer inadimplementos ou débitos, que tenha dado causa.

11.5. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 70 da Lei Federal Nº 8.666/93.

11.6. Fiscalizar a qualidade dos produtos entregues e cumprimento dos prazos dos pedidos de entrega efetuado pelas Unidades Escolares, via Fiscal e Gestor do Contrato, notificando a empresa contratada, via Câmara de Negócios, sobre as situações irregulares;

11.7. Proceder na abertura de Processo Administrativo via Câmara de Negócios, ante ao não cumprimento de prazos, inadimplemento parcial ou total, ou quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, aplicando Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

11.8. O pagamento deverá ser feito obrigatoriamente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, junto à Proposta de Preços e excepcionalmente, via cheque, com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

12.2. Assinar o Contrato imediatamente após convocação Oficial, no prazo de 5 (cinco) dias, ou em prazo definido pela Comissão.

12.3. O Contratado se compromete a fornecer e realizar as entregas dos produtos, nas Escolas e Salas Anexas, e deverá obedecer ao prazo de 03 (três) dias úteis após o pedido realizado pela Unidade Escolar, quando da assinatura do Termo de Contrato, junto ao qual a Unidade, definirá segundo as suas necessidades e realidade, os dias da semana e os horários de entregas dos produtos, os quais, deverão ser impreterivelmente, observados pelo Contratado. Os produtos serão pesados quando for o caso, e realizada a conferência no ato da entrega, para que não haja dúvidas sobre a quantidade entregue, marca e especificação, não sendo considerados os pesos das caixas.

12.4. Os produtos deverão ter características exatamente iguais às descritas na Proposta de Preços, em quantidades específicas, conforme pedido emitido pela Unidade Escolar, e acondicionada em caixas ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

12.5. Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas quando necessário e com identificação da empresa (crachá).

12.6. As entregas, deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, assinatura e RG e/ou Nº de Matrícula Fiscal do contrato designado pela unidade escolar.

12.7. O atraso injustificado e/ou o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o pedido realizado pela Escola, a não comunicação com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas à Unidade Solicitante, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

12.8. Prestar os serviços e entrega dos produtos, segundo as especificações e preços constantes da

proposta de preços nos prazos determinados.

12.9. Entregar os produtos dentro dos parâmetros, de pedido e rotinas estabelecidas pela Unidade Escolar, se comprometendo a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas no prazo de 03 (três) dias úteis após a realização do pedido, nos locais definidos pela Unidade Escolar.

12.10. Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente n.º 11.947/2009, no que tange ao Controle de Qualidade e Manuseio de Alimentos, e segundo o estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

12.11. Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos produtos, durante a prestação dos serviços.

12.12. Responsabilizar-se pelo pagamento de danos materiais e ou prejuízos de outra natureza causados por seus empregados no desempenho das atividades contratadas, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros.

12.13. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as condições fixadas no Contrato e na Proposta de Preços.

12.14. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as condições fixadas no Contrato, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

12.15. Garantir o atendimento extraordinário requisitados pela CONTRATANTE em situações excepcionais.

12.16. Disponibilizar e manter informados os fiscais do Contratado, disponibilizando números de telefones para contato, e-mail ou outra forma qualquer de meio eletrônico, sendo o primeiro, de natureza obrigatória.

12.17. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem, no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

12.18. Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

12.19. Em caso de solicitação de reequilíbrio de valores a contratada deverá manter regularmente a entrega dos produtos até que o processo seja concluído.

13 – DO CONTRATO

13.1. O CONTRATO terá vigência de até **12 (doze) meses** contados a partir da assinatura do ajuste.

13.2. O prazo de vigência do Contrato terá início e término estabelecidos após a assinatura do ajuste, considerando o término o dia/mês/ano definidos.

13.3. O licitante vencedor, no ato da assinatura do contrato e durante toda a execução contratual, deverá manter em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.4. Qualquer alteração posterior à assinatura do Contrato seguirá os termos da legislação vigente, inclusive no que tange a reajustes de preço, acréscimos ou supressões de quantidade quando necessário.

14 – DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será permitida a subcontratação do objeto licitatório.

15 - DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

16 – DO CONTROLE DE QUALIDADE

16.1. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE/MT serão previamente submetidos ao controle de qualidade nos termos da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, observando-se também as legislações pertinentes, literatura de referência e as especificações técnicas estipuladas neste Termo de Referência.

16.2. A CONTRATANTE poderá recusar parte ou todo o lote de entrega, se constatado que uma ou mais especificações estabelecidas neste Termo de Referência não foram atendidas.

16.3. Caso julgue necessário, a CONTRATANTE por meio da equipe técnica de Nutricionistas da SEDUC poderá submeter o produto a análise sensorial e a testes de aceitabilidade para verificação de aceitação do produto pela clientela durante seu fornecimento. Estes testes serão norteados conforme orientações previstas no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no PNAE, elaborado pelo FNDE.

16.4. Poderão ser realizadas Inspeções nos locais de produção, fabricação, manipulação, armazenagem e distribuição, de maneira aleatória ou se houver necessidade.

16.5. Verificadas quaisquer alterações nas características/qualidade do produto e/ou embalagem que o torne impróprio para consumo, dentro do prazo de validade, a CONTRATADA será notificada e, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação, deverá recolher o produto no local onde se encontrar e substituir por outro que atenda inteiramente às exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos, a suas expensas sem gerar qualquer ônus para a CONTRATANTE.

16.5.1. A CONTRATADA deverá realizar a substituição dos gêneros recolhidos no **prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contados da notificação.

16.5.2. No caso de substituição do produto, a CONTRATADA deverá respeitar o prazo de validade do gênero de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

16.5.3. Se o prazo estabelecido pela Administração para substituição do produto for insuficiente para o atendimento, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa formal, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

16.5.4. A reposição do alimento deverá ser realizada no mesmo local onde ele foi recolhido.

17 – DO PAGAMENTO

17.1. Como condição para recebimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação e mediante a assinatura do contrato de fornecimento.

17.2. Os pagamentos serão efetuados à contratada, em até 30 (trinta) da apresentação da Nota Fiscal discriminada, a qual será devidamente atestada por servidor designado pela CONTRATANTE, para a Fiscalização do Contrato, cumpridas todas as exigências contratuais, efetuado obrigatoriamente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, junto à Proposta de Preços, com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e, excepcionalmente, via cheque.

17.3. Em se tratando de notas fiscais que apresentarem incorreções, estas serão devolvidas à contratada com as informações que motivaram a sua rejeição para que sejam providenciadas as

necessárias correções. O prazo para pagamento constante fluirá a partir da respectiva regularização;

17.4. A nota fiscal deverá ser emitida em nome do CDCE – CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR, da Unidade Escolar requisitante.

18 – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

18.1. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, que se fizerem necessárias, **até 25%** (vinte e cinco por cento) do valor inicial (Lei n.º 8.666/93, art.65, item I alíneas a e b, § 1º, 2º, II).

19 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas decorrentes deste Termo de Referência correrão na seguinte Dotação Orçamentária: Unidade Orçamentária: 14.101 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - Programa 534, Ação 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental, 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio, 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos e 2897 - Alimentação da Educação Especial, Elemento de despesa: 3.3.50.43.018, Fonte de Recurso Federal e recurso do Estadual.

20 – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

20.1. A validade dos preços registrados será de 01 (um) ano, contado a partir da assinatura da **Ata de Registro de Preços**, conforme inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666 de 1993.

21 – DAS PENALIDADES

21.1. As sanções de suspensão ou impedimento do direito de licitar e contratar para os fornecedores que descumprirem são as estabelecidas na forma da Lei 8.666/93 no seu Art. 87;

21.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

21.3. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste item poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

21.4. A sanção estabelecida no inciso IV deste item é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

22 – DOS PRAZOS

22.1. A contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência seguirá as normas

estabelecidas na Lei nº 8.666 de 1993, Lei nº 10.520/02, na qual se excluirá o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

22.2. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Termo de Referência em dia úteis, de expediente no órgão ou na entidade.

23 – DO FORO

23.1. Fica eleito o foro da Justiça do município de Juina , para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente, oriundas do cumprimento das obrigações estabelecidas.

24 – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

24.1. A contratação obedecerá ao disposto na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto nº 10.024/2019, recepcionado no âmbito do Estado de Mato Grosso pelo Decreto nº 840/17, aplicando-se subsidiariamente à Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993 e alterações posteriores, bem como demais normativos constante no Instrumento Convocatório.

25 - DA VIGÊNCIA, REEQUILIBRIO CONTRATUAL

25.1. Contrato de fornecimento será regulamentado segundo o que prevê o Edital e vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses a contar da assinatura, ou prazo acordado por ambas as partes, nos termos do Artigo 57, caput, da Lei nº 8.666/1993, adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários.

25.2. Os preços registrados poderão ser reajustados em decorrência de eventual redução de preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores e comprovar a alteração dos valores, através de planilha de pesquisa de preços, observadas as disposições contidas na alínea ‘d’ do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993. O realinhamento de preços, deverá ser solicitado por escrito pelo fornecedor em pedido dirigido à Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, para análise de admissibilidade, desde que comprovado desequilíbrio-econômico financeiro na avença firmada, comprometendo-se em cumprir com as entregas regularmente durante o curso do processo de reequilíbrio.

25.3. Se for verificado desequilíbrio econômico-financeiro, que importe em desvantagem para a contratante, sem anuência do fornecedor para o reequilíbrio negativo, o contrato será rescindido e deverá ser realizado novo procedimento licitatório.

26. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA

26.1. Integram o presente Termo de Referência como partes indissolúveis:

ANEXO I - Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios.

| | GÊNERO ALIMENTÍCIO | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE ESTIMADA |
|--|-------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
|--|-------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|

| | | | | |
|----|-------------------------|---|----|-------------|
| 1. | ABACATE | Abacate, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isentos de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 55 |
| 2. | ABACAXI PÉROLA | Abacaxi pérola, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | Kg | 6263 |
| 3. | ABÓBORA CABOTIÃ | Abóbora cabotiã, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 476 |
| 4. | ABÓBORA PAULISTA | Abóbora paulista, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e | Kg | ---- |

| | | | | |
|----|------------------------|--|----|-------------|
| | | Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 5. | ABOBRINHA VERDE | Abobrinha verde, inteira, livre de sujidades consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 83 |
| 6. | AÇAFRÃO | Cúrcuma torrada em pó fino e homogêneo, coloração amarela intensa, isenta de impurezas e umidade. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC Nº 276 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 30g a 500g contendo os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 16 |
| 7. | ACELGA | Acelga, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 899 |
| 8. | AÇÚCAR CRISTAL | Açúcar cristal branco, obtido da cana-de-açúcar, com aspecto, cor e dor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, embalagem de 2kg à 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de | Kg | 8416 |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------|--|-------------------|-------|
| | | entrega. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa nº 47 de 30/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem. | | |
| 9. | ADOÇANTE LÍQUIDO (STÉVIA) | Adoçante stévia, dietético líquido, a base de stévia. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC N° 271 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 80 ml. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. | Unidade de 80 ml | 722 |
| 10. | ADOÇANTE LÍQUIDO (SUCRALOSE) | Adoçante sucralose, dietético líquido, a base de sucralose. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC N° 271 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 100 ml. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. | Unidade de 100 ml | ===== |
| 11. | AGRIÃO | Agrião, inteiro, livre de sujidades consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 575 |
| 12. | ALFACE AMERICANA | Alface americana, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|----------------------|--|----|-------------|
| | | Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 13. | ALFACE CRESPA | Alface crespa, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 3458 |
| 14. | ALFACE LISA | Alface lisa, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | ----- |
| 15. | ALHO BRANCO | Alho branco, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Portaria nº 435/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 1950 |
| 16. | ALMEIRÃO | Almeirão, inteiro, livre de sujidades consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características | Kg | 612 |

| | | | | |
|-----|------------------------|---|----|--------------|
| | | deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 17. | AMIDO DE MILHO | Amido de milho, amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 500g. a 1kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | Kg | 41 |
| 18. | ARROZ BRANCO | Arroz agulhinha, tipo 1, branco, subgrupo polido, classe longo fino, isento de impurezas e matérias estranhas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa nº 6/09 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 24258 |
| 19. | ARROZ INTEGRAL | Arroz integral, subgrupo integral, classe longo fino, tipo 1, isento de impurezas e matérias estranhas. Embalagem de polietileno, resistente e transparente. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa nº 6/09 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg a 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 1007 |
| 20. | AVEIA EM FLOCOS | Aveia em flocos finos, isentas de impurezas, mofos e umidade, SEM GLÚTEN . As características de | Kg | 73 |

| | | | | |
|-----|------------------------|--|----------------|-------------|
| | | qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 263, de 22/05 ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g a 500g. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. | | |
| 21. | AZEITE DE OLIVA | Azeite extra virgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 270, de 22/05 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unid. de 500ml | 305 |
| 22. | BANANA DA TERRA | Banana da terra, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 1874 |
| 23. | BANANA MAÇÃ | Banana maçã, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|--|--|----|-------------|
| 24. | BANANA NANICA | Banana nanica, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | kg | 8609 |
| 25. | BATATA DOCE | Batata doce, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 2453 |
| 26. | BATATA INGLESA | Batata inglesa inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 2257 |
| 27. | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO | Leite pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico ao natural de coco, estabilizante, conservante (sorbato de potássio), acidulante ácido cítrico, fermento lácteo. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 16 de 23/05 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g a 1kg. A embalagem | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|---|---|----|------------|
| | | deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | | |
| 28. | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO | Leite pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango sem corante artificial, corante natural , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 16 de 23/05 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g a 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 29. | BETERRABA | Beterraba, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 530 |
| 30. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO LEITE | Bolacha doce tipo leite sem recheio tipo leite, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|---|---|----|----------------|
| 31. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO MAISENA | Bolacha doce tipo maisena sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 32. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO MARIA | Bolacha doce tipo maria sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 33. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA | Bolacha doce tipo rosquinha sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação sem gorduras <i>trans</i> , As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 4736,50 |
| 34. | BOLACHA/BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL | Bolacha salgada água e sal, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, sem gorduras <i>trans</i> , As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|---|--|----|---------------|
| | | A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 35. | BOLACHA/BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER | Bolacha salgada tipo cream cracker, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 4736,5 |
| 36. | BOLO DE CENOURA | Bolo de cenoura caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cenoura e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | ----- |
| 37. | BOLO DE CHOCOLATE | Bolo de chocolate caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, água e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | 5762 |
| 38. | BOLO DE COCO | Bolo de coco caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|------------------------|---|----|-------------|
| | | farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite, coco ralado e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | | |
| 39. | BOLO DE FUBÁ | Bolo de fubá caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, fubá, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | ----- |
| 40. | BOLO DE LARANJA | Bolo de laranja caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, suco de laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | 5762 |
| 41. | BOLO SIMPLES | Bolo simples caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, margarina, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | ----- |
| 42. | BRÓCOLIS | Brócolis, inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 83 |

| | | | | |
|-----|---|--|------------------|--------------|
| 43. | CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU | Cacau em pó 100%, podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. Embalagem de 180g a 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 1412 |
| 44. | CAFÉ TORRADO E MOÍDO | Café torrado e moído, 1ª qualidade, tipo tradicional, devendo possuir certificado do Programa de Qualidade do Café da ABIC em plena validade. Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados. As condições do produto devem estar de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 500g, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente. | Unidade de 500 g | 3299 |
| 45. | CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS) | Carne bovina acém, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Decreto nº 9.013 de 29/03/17, Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | Kg | 6214 |
| 46. | CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS) | Carne bovina músculo, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de | Kg | 11244 |

| | | | | |
|-----|---|--|----|------|
| | | identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Decreto nº 9.013 de 29/03/17, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | | |
| 47. | CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS) | Carne bovina paleta, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Decreto nº 9.013 de 29/03/17, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | Kg | 1426 |
| 48. | CARNE SUÍNA (FILÉ) | Carne suína filé migon, sem osso, sem pele, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM | Kg | 2407 |
| 49. | CARNE SUÍNA (LOMBO) | Carne suína lombo sem osso, sem pele, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. | Kg | ---- |
| 50. | CARNE SUÍNA (PALETA) | Carne suína paleta sem osso, sem pele, congelada cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de | Kg | 5434 |

| | | | | |
|-----|----------------------|--|---------------------|-------------|
| | | polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. | | |
| 51. | CEBOLA BRANCA | Cebola branca, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 2810 |
| 52. | CEBOLINHA | Cebolinha verde inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 1473 |
| 53. | CENOURA | Cenoura inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 1902 |
| 54. | CHÁ MATE | Erva mate, queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate, isento de sujidade e matérias estranhas. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter | Unidade de 250 g | 4050 |

| | | | | |
|-----|--|---|----|------------|
| | | externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 250. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 55. | CHARQUE BOVINO (ISCAS OU MANTA) | Carne bovina tipo CHARQUE Carne salgada e dessecada, podendo ser utilizado aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 92 de 18/20 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo 10% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | Kg | 960 |
| 56. | CHUCHU | Chuchu, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | ---- |
| 57. | COCO RALADO | Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 406 |
| 58. | COENTRO | Coentro, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de | Kg | 257 |

| | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|----|-------------|
| | | odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente. | | |
| 59. | COLORAU | Corante natural de urucum com aspecto, cor e cheiro próprio, podendo conter fubá de milho e óleo de soja. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC Nº 276, de 22 de setembro de 2005. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, de 80g a 1kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 381 |
| 60. | COUVE | Couve manteiga inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente. | Kg | 1911 |
| 61. | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO | Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | 389 |
| 62. | COXINHA DAS ASAS | Cortes congelados de frango, Coxinhas das Asas aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|--------------------------|--|--------------------|-------------|
| | | esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | | |
| 63. | EXTRATO DE TOMATE | Extrato de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter açúcar e sal. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/03 e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapack de 340g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 1014 |
| 64. | FARINHA DE ARROZ | Farinha de arroz obtida pela moagem do grão de arroz. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Não contém Glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, podendo ser transparente ou não de 500g a 1Kg. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Kg | 127 |
| 65. | FARINHA DE AVEIA | Farinha de aveia, SEM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 263, de 22/05 ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega | Unidade de 200g | ---- |
| 66. | FARINHA DE | Farinha de mandioca do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo | Kg | 949 |

| | | | | |
|-----|----------------------------------|--|----|-------------|
| | MANDIOCA | média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação substitua. Devendo atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 67. | FARINHA DE MILHO | Farinha de milho tipo flocão. Não contém Glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação de fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não de 500g. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Kg | ---- |
| 68. | FARINHA DE TRIGO | Farinha de Trigo Tipo 1 , enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com Instrução Normativa nº 8/2005 e Instrução Normativa nº 3/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Kg | 5643 |
| 69. | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL | Farinha de trigo integral, fina, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primaria: sacos de papel de 1kg. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com Instrução Normativa nº 8/2005 e Instrução Normativa nº 3/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, | Kg | 213 |

| | | | | |
|-----|---------------------------|---|----|-------------|
| | | informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | | |
| 70. | FÉCULA DE MANDIOCA | Fécula de mandioca, coloração branca, não devendo estar úmida, fermentada ou rançosa, não apresentar sabor azedo, isento de mofo, pedra, corantes e aditivos químicos ou outras substâncias nocivas. Embalagem plástica primária transparente de 1kg. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ---- |
| 71. | FEIJÃO CARIOCA | Feijão - Grupo I Feijão comum, classe cores, Tipo 1 , novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 6310 |
| 72. | FEIJÃO PRETO | Feijão - Grupo I Feijão comum, classe cores, Tipo 1 , grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 1063 |
| 73. | FERMENTO BIOLÓGICO | Fermento biológico obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem | Kg | 13 |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|---|----|-------|
| | | aluminizada a vácuo ou em sachês de 10g a 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 74. | FERMENTO QUÍMICO | Fermento químico composto por amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 100g a 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 276 |
| 75. | FILÉ DE PEITO FRANGO | Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | 33464 |
| 76. | FUBÁ MIMOSO | Fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 500g a 1kg. | Kg | 1125 |
| 77. | GELÉIA DE MORANGO | Geleia de morango obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, isenta de parasitos, detritos animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, | Kg | 533 |

| | | | | |
|-----|---|--|----|------|
| | | data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 78. | GELÉIA DE MORANGO DIET (ZERO AÇÚCAR) | Geleia de morango obtida pela cocção de morango inteiro ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , água, pectina e ácido cítrico frutas, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar conforme legislação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno ou vidro de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 134 |
| 79. | GELÉIA DE UVA | Geleia de uva obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ---- |
| 80. | GELÉIA DE UVA DIET (ZERO AÇÚCAR) | Geleia de frutas obtida pela cocção de uva inteira ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , água, pectina e ácido cítrico, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar conforme legislação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno ou vidro de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou | Kg | ---- |

| | | | | |
|-----|---------------------------------------|---|----|-------|
| | | cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 81. | IOGURTE DIET SABOR COCO | Iogurte de coco, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , leite desnatado pasteurizado, soro de leite, preparado de fruta, pode conter pedaços de frutas. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | ===== |
| 82. | IOGURTE DIET SABOR MORANGO | Iogurte de morango, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , leite desnatado pasteurizado, soro de leite, preparado de fruta, pode conter pedaços de frutas. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 83. | IOGURTE SABOR COCO | Leite pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de coco , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 46 de 23/07 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | ----- |

| | | | | |
|-----|------------------------------|--|----|-------|
| 84. | IOGURTE SABOR MORANGO | Leite pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de morango , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes, corante natural e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 46 de 23/07 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | 5537 |
| 85. | IOGURTE ZERO LACTOSE | Iogurte sem lactose. Resfriado. Iogurte sabor morango ou coco 0% lactose. Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. Embalagens plásticas de 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | 35 |
| 86. | LARANJA PÊRA | Laranja, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 20326 |
| 87. | LEITE EM PÓ INTEGRAL | Leite em pó integral, obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água. Deve ter boa solubilidade Embalagem de polipropileno aluminizado de de 400g a 1kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, | Kg | |

| | | | | |
|-----|------------------------------------|--|-------|--------------|
| | | SISE ou SIM. | | |
| 88. | LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL | Leite de vaca integral, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 76 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de plástica atóxica e resistente de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 dias a contar da data de entrega. | Litro | |
| 89. | LEITE UHT DESNATADO | Leite desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Embalagem tetrapack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Litro | 1394 |
| 90. | LEITE UHT INTEGRAL | Leite integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Embalagem tetrapack de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Litro | 49896 |
| 91. | LEITE UHT ZERO LACTOSE | Leite de vaca semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio, SEM LACTOSE . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Litro | 284 |
| 92. | LIMÃO GALEGO | Limão galego, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos | Kg | ---- |

| | | | | |
|-----|-------------------|--|----|------|
| | | de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 93. | LIMÃO TAHITI | Limão taiti, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratad, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 40 |
| 94. | LOURO | Folhas de louro desidratadas, de primeira qualidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 4g a 10g. | Kg | 28 |
| 95. | MAÇÃ FUJI | Maçã Fujji, nacional, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | kg | 7741 |
| 96. | MACARRÃO DE ARROZ | Macarrão de arroz, proveniente de arroz , sem mistura de outros tipos de macarrão, corante natural e emulsificante. Não contém Glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 71 |
| 97. | MACARRÃO INTEGRAL | Macarrão integral, feito com sêmola de trigo durum, e farelo de trigo, monoclórídato de L-lisina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, | Kg | 53 |

| | | | | |
|------|------------------------------------|--|----|-------|
| | | informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 98. | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE | Macarrão tipo espaguete, feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão), pode conter ovos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 99. | MACARRÃO TIPO PARAFUSO | Macarrão tipo parafuso, feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão), pode conter ovos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 4285 |
| 100. | MAMÃO FORMOSA | Mamão formosa, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 5454 |
| 101. | MANDIOCA | Mandioca branca ou amarela, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, | Kg | --- |

| | | | | |
|------|--|---|----|-------------|
| | | isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 102. | MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA | Mandioca descascada e congelada livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e quantidade. | Kg | 4383 |
| 103. | MANTEIGA PURA COM SAL | Manteiga pura com sal, obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS . Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Kg | 2188 |
| 104. | MANTEIGA SEM LACTOSE | Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Kg | 11 |
| 105. | MARGARINA | Margarina, obtida de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 66 de 10/19 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade | Kg | ---- |

| | | | | |
|------|---------------------------|--|----|--------------|
| | | do produto. Embalagem plástica de 500g a 3kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 106. | MASSA PARA LASANHA | Massa para lasanha de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 200g a 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega | Kg | 690 |
| 107. | MASSA PARA PIZZA | Massa para pizza, feita a partir de farinha de trigo, fermento biológico, óleo, sal, podendo conter ovos e leite, conservantes, estabilizantes e regulador de acidez. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 200g a 550g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega | Kg | 276 |
| 108. | MASSA PARA TAPIOCA | Massa para tapioca, feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma. NÃO CONTÉM GLÚTEN . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega | Kg | 246 |
| 109. | MELANCIA | Melancia inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco | Kg | 19229 |

| | | | | |
|-------------|----------------------------------|--|----------------------|-------------|
| | | plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 110. | MELÃO | Melão inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. e resistente. | Kg | 9817 |
| 111. | MILHO PARA CANJICA BRANCO | Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos Portaria nº 109/89 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 635 |
| 112. | MILHO VERDE EM CONSERVA | Milho verde em conserva, inteiro, pode conter água e sal e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 272 de 22/09/2005. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapack de 200g a 3kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 351 |
| 113. | MILHO VERDE IN NATURA | Milho verde in natura, espiga sem palha, consistência adequada, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Kg | 635 |
| 114. | ÓLEO DE CANOLA | Óleo de canola, obtido da extração da semente da flor de canola. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº | Unidade de 900 ml | 101 |

| | | | | |
|------|------------------------------|--|----------------------|-------------|
| | | 49/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 115. | ÓLEO DE MILHO | Óleo de milho refinado, líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 900 ml | 139 |
| 116. | ÓLEO DE SOJA | Óleo de soja refinado, pode conter antioxidantes. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 900 ml | 2973 |
| 117. | ORÉGANO | Orégano desidrato, com aspecto físico granulado, sem adulteração e contaminação de qualquer espécie. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 10g a 500g. | Kg | 44 |
| 118. | OVO DE GALINHA TIPO A | Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. | Dúzia | 8159 |

| | | | | |
|------|------------------------------|---|----|--------------|
| 119. | PÃO CARECA | Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | |
| 120. | PÃO DOCE | Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, cada unidade deverá ter em média 50g. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | 1994 |
| 121. | PÃO FRANCÊS | Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | 20271 |
| 122. | PÃO DE FORMA INTEGRAL | Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fibra de trigo, fermento biológico, amido de milho, ácido ascórbico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 400 g a 480 g. | Kg | 456 |
| 123. | PÃO MANDI | Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | 3988 |
| 124. | PEITO DE FRANGO | Peito de frango sem pele e sem osso, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | 2982 |

| | | | | |
|------|---|--|----|--------------|
| 125. | PEIXE PINTADO (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (pintado), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | ----- |
| 126. | PEIXE TAMBAQUI (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (tambaqui), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | 14618 |
| 127. | PEIXE TAMBATINGA (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (tambatinga), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | ----- |
| 128. | PEIXE TILÁPIA (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | ----- |
| 129. | PEPINO | Pepino, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 469 |
| 130. | PIMENTA DE CHEIRO | Pimenta de cheiro inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento | Kg | 40 |

| | | | | |
|------|-------------------------|--|----|------------|
| | | de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 131. | PIMENTÃO VERDE | Pimentão verde, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 466 |
| 132. | POLPA DE ABACAXI | Polpa integral de abacaxi SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ---- |
| 133. | POLPA DE ACEROLA | Polpa integral de acerola SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |

| | | | | |
|------|------------------------------|---|----|-------------|
| 134. | POLPA DE CAJÚ | Polpa integral de caju SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 5620 |
| 135. | POLPA DE CUPUAÇU | Polpa integral de cupuaçu, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 136. | POLPA DE GOIABA | Polpa integral de goiaba SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ----- |
| 137. | POLPA DE MARACUJÁ | Polpa integral de maracujá, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do | Kg | 5620 |

| | | | | |
|------|-------------------------|--|----|-------------|
| | | Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 138. | POLVILHO AZEDO | Polvilho azedo de fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | ---- |
| 139. | POLVILHO DOCE | Polvilho doce, fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidades, umidade e bolor. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | 192 |
| 140. | PONCÃ | Poncã, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 6401 |
| 141. | QUEIJO MUSSARELA | Queijo mussarela obtido através do leite de vaca pasteurizado integral, contendo estabilizante, conservador, fermento lácteo e coagulante. Cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado, livre de sujidades e contaminantes. Produto entregue fatiado. As características de qualidade e identidade do produto | Kg | 2025 |

| | | | | |
|------|-----------------------------|--|----|-------------|
| | | deverão estar de acordo com a Portaria nº 364 de 04/97 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | | |
| 142. | QUINOA | Quinoa em grãos. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. | Kg | |
| 143. | REPOLHO BRANCO/VERDE | Repolho branco, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 2459 |
| 144. | REQUEIJÃO CREMOSO | Requeijão cremoso, produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lactéio, estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | 1052 |

| | | | | |
|------|--------------------------------------|---|----|-------------|
| 145. | REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT | Requeijão cremoso light, produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lactéio, estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | 26 |
| 146. | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE | Requeijão cremoso, produzido com creme de leite, massa coalhada, enzima lactase, antiemético, estabilizantes e conservador. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | 9 |
| 147. | RÚCULA | Rúcula de inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 742 |
| 148. | SAL | Sal refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termossoldada, atóxica e transparente de 1kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | Kg | 1000 |
| 149. | SALSA | Salsa, livre de sujidades, consistência adequada, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, | Kg | 793 |

| | | | | |
|-------------|--------------------------|---|----|-------------|
| | | murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 150. | SARDINHAS EM ÓLEO | Sardinhas em óleo, contendo água de reconstituição, óleo vegetal e sal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem metálica de 125g a 250g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | Kg | ---- |
| 151. | TOMATE SALADA | Tomate salada, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 2483 |
| 152. | TRIGO PARA QUIBE | Trigo para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g. | Kg | 110 |
| 153. | VAGEM | Vagem, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | 669 |

| | | | | |
|------|--------------------------------|--|-------------------|------|
| 154. | VINAGRE DE ÁLCOOL | Fermentado acético de álcool, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | ---- |
| 155. | VINAGRE DE MAÇÃ | Fermentado acético de maçã, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | 344 |
| 156. | VINAGRE DE VINHO TINTO | Fermentado acético de vinho tinto, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | --- |
| 157. | VINAGRE DE VINHO BRANCO | Fermentado acético de vinho branco, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | ---- |

AVISO DE EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2024.

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO – SEDUC/MT, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar da Diretoria Regional de Educação/DRE do município de JUINA/MT, via PREGOEIRO OFICIAL designado e Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar-CDCE, tornam público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberto a Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL COM REGISTRO DE PREÇOS DE Nº 004/2024**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de preços de gêneros alimentícios destinados à alimentação de alunos efetivamente matriculados nas quatro Escolas Estaduais localizadas no Município de Colniza/MT, em observância ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE, conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei 10.520/2002; a Lei nº 8.666/93; Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e a Instrução Normativa nº. **013/2022/GS/SEDUC/MT**.

CREDENCIAMENTO, RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: Dia 30 de Novembro de 2023 às 8:00 h.

INÍCIO DA SESSÃO, ABERTURA, CADASTRAMENTO DAS PROPOSTAS, DISPUTA DE PREÇOS E ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO: Dia 30 de novembro de 2023 às 8:30 hs.

APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS: 30/11/2023, 15:30hs.

LOCAL DA AUDIÊNCIA PÚBLICA: Diretoria Regional de Educação/DRE do Município de Colniza Telefone: (66) 35711893.

AQUISIÇÃO DO EDITAL: 004/2024 E-mail: cln.nre@edumt.gov.br. **PREGOEIRO (A) OFICIAL** Edna Alves Bezerra Teixeira

Colniza, MT, 12 de Novembro de 2023.

Edna Alves Bezerra Teixeira
CPF:854.984.251-72
PREGOEIRO OFICIAL

MINUTA PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 004/2024

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, por intermédio da Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de Juina e CDCEs, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL RP Nº 004/2024**, tipo Menor Preço Por Item, objetivando o registro de preços de gêneros alimentícios destinados à alimentação de alunos efetivamente matriculados nas Escolas Estaduais do Município de Colniza/MT, em observância ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE, conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei nº 10.442/2016, Decreto nº 219/2019 Lei nº 8.666/93 e suas alterações e a Instrução Normativa nº. 013/2022/GS/SEDUC/MT.

1.1. As propostas deverão obedecer às especificações deste Instrumento Convocatório e seus Anexos, que dele fazem parte integrante e indissociável.

1.2. Os envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1.3. O Pregão será realizado em Sessão Pública por meio de propostas de preços escritas e lances verbais. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar do Município conforme lavrado em ATA de reunião realizada em Sessão Pública.

1.4. Por razões alheias à vontade da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, caso fortuito ou força maior, que possam impedir a realização do certame no dia, hora e local mencionados no Preâmbulo, a Sessão Pública ficará automaticamente adiada para o primeiro dia útil subsequente, ou data definida em Sessão, em horário e local, definidos pelo Pregoeiro e/ou membro da Câmara de Negócios devidamente designado pelo pregoeiro.

1.5. A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na NUCLEO Regional de Educação, situada à Avenida do Contorno, 633, Bairro Centro, Colniza, iniciando-se às **8: 00 h do dia 30 de 11 de 2023**.

1.6. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista na lei.

1.7. Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer dentro do prazo limite estabelecido na Lei. Art. 41, §1

2. DO OBJETO

2.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinada a Alimentação Escolar dos Alunos da Rede Estadual de Educação no ano letivo de 2024, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar de acordo com as especificações técnicas detalhadas constantes no presente Termo, realizada via Pregão Presencial com Registro de Preços, nos termos

previstos junto ao Decreto n.º 219/2019, subsidiariamente a Portaria n.º 180/2015/GS/SEDUC/MT e Decreto n.º 7.892/2013, Lei Federal n.º 11.947, de 16.6.09, no âmbito do PNAE.

2.2. DAS ESPECIFICIDADES DO OBJETO

2.2.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender as especificações definidas neste Termo de Referência, bem como no Anexo I (Especificação Técnica), Resolução CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, demais legislações correlatas.

2.2.2. A relação dos gêneros alimentícios a serem adquiridos e suas quantidades estão previstas no Anexo I deste Termo de Referência.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar do certame todos os interessados que tenham seu ramo de atividade pertinente ao objeto da aquisição e que satisfaçam as condições de credenciamento e habilitação constantes deste Edital.

3.2. Não poderão participar empresas estrangeiras que não funcionem no País, interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação durante a sessão, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de procurador: A procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, em original ou cópia autenticada, com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances verbais, negociar preço, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, nos moldes do Anexo III deste Edital, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

4.2. O representante legal e/ou o procurador deverá identificar-se exibindo a procuração nos termos da alínea "b", a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, que contenha fotografia.

4.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma empresa credenciada.

4.4. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

4.5. Tratando-se de Microempreendedor deverá ser apresentado a Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado (JUCEMAT) ou Cartório competente certificando a situação da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP do último exercício (IN/DNRC n.º 103/2007).

4.6. É permitido apenas aos credenciados manifestar-se no momento da sessão pública.

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1. As empresas participantes tacitamente deverão apresentar Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação do Edital, conforme Anexo VIII, devendo ser apresentado no ato da entrega dos envelopes de Proposta de Preços e Documentos de Habilitação.

5.2. Os envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação” serão recebidos pelo Pregoeiro no momento do credenciamento e deverão ser apresentados, **separadamente**, em 02 (dois) envelopes lacrados (vedados), contendo em sua parte externa, além do nome da licitante, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

| |
|--|
| PREGÃO PRESENCIAL COM RP Nº _____/2024 |
| RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE - Nº CNPJ |

Envelope nº 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

| |
|--|
| PREGÃO PRESENCIAL COM RP Nº _____/2024 |
| RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE - Nº CNPJ |

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, elaborada em **papel timbrado** da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

6.2. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos, observado o que consta no Anexo I deste Edital:

a) Identificação da licitante, contendo razão social, endereço completo, CNPJ: e inscrição estadual; código de endereçamento e endereço da empresa licitante, número da Carteira de identidade e CPF do representante da empresa;

b) Descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da **marca, não podendo ser apresentada mais de uma marca para** o item cotado em conformidade com as Especificações Técnicas – Anexo II deste Edital, **observadas as Unidades de Medidas de cada Item.**

c) Preço unitário, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurado à data de sua apresentação, **sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;**

d) Indicação do prazo para entrega dos produtos, no máximo, 3 (três) dias úteis contados da emissão do Pedido expedido por cada Unidade Escolar responsável;

e) Prazo de validade da proposta de no mínimo 90 (noventa) dias corridos, contados da data de sua apresentação;

f) Declaração da licitante de que na conferência de entrega dos produtos na Unidade Escolar, se ficarem constatado que o prazo de validade do gênero se dará no dia seguinte, os produtos serão imediatamente substituídos pela empresa, sem qualquer ônus para a Unidade Escolar solicitante do gênero.

6.3. A característica de cada produto DEVERÁ estar exatamente igual às especificações técnicas e Unidade de Medida exigidas, conforme Anexo II - Especificações Técnicas, sob pena de desclassificação, no caso de estar em desacordo com a forma solicitada.

6.4. No valor da proposta deverão estar computadas todas as despesas incidentes, bem como todos os impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, gastos com transporte, prêmios de seguro, fretes, taxas de administração e outras despesas, de qualquer natureza, que se fizerem indispensáveis à perfeita execução do objeto desta licitação, garantido durante toda a validade da proposta.

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

6.6. Todos os valores deverão ser indicados com 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as frações remanescentes.

6.7. No caso de divergência entre os valores apresentados na proposta de preços, prevalecerá o que for menor.

6.8. A oferta apresentada deverá ser firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Os documentos necessários para habilitação deverão ser apresentados autenticados por cartório ou ainda poderão ser autenticados pelo Pregoeiro ou sua Equipe de Apoio, sendo obrigatório estarem dentro do envelope nº 2 em conformidade com o item 5.2 deste edital. A autenticação somente se fará mediante apresentação do original, o licitante que possuir cadastro no Sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso. (LF 10.520 Inciso XIV), terão considerados os documentos de Habilitação que são exigidos para o cadastramento no mesmo, não havendo necessidade de apresentá-los fisicamente.

<https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/home/index.php?pg=ver&c=3>;
<https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresPageList.jspx>

7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

Ato constitutivo da empresa e última alteração, devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de empresa comercial e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Contrato Social e Alterações e Consolidações que houver.

7.2. REGULARIDADE FISCAL

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF), que pode ser retirada no site: www.receita.gov.br;

b) Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União, que pode ser retirada no site: www.receita.gov.br;

c) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (CRF/FGTS), que pode ser retirada no site: www.caixa.gov.br;

d) Prova de Inexistência de Débitos Trabalhistas (CNDT), que pode ser retirada no site: www.tst.jus.br;

e) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

f) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

g) Alvará de funcionamento expedido pela Prefeitura do respectivo ano;

h) A microempresa e empresa de pequeno porte que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar n. 123/2006 deverá apresentar, Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado (JUCEMAT) ou Cartório competente certificando a situação da empresa de enquadramento ou reenquadramento de ME e EPP do último exercício (IN/DNRC nº. 103/2007).

h.1.) A não apresentação da Certidão citada no item anterior, pelo licitante que queira beneficiar-se do sistema diferenciado elencado na Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, acarretará a preclusão automática desse direito nas demais fases do processo licitatório, não podendo ser invocado posteriormente.

h.2.) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente ME ou EPP for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação e posterior apresentação das certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, (§1º do Art.43, da LC 147/2014).

h.3.) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará na perda do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades legalmente estabelecidas no art. 81 da Lei n 8.666, de 21/06/1993 bem como que no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.3. REGULARIDADE SANITÁRIA

a) As empresas deverão apresentar Alvará ou Licença Sanitária, dentro da validade, emitido pela autoridade competente.

b) Para os produtos de origem animal, deverão apresentar Título de Registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (artigo 31 da 8.666/93)

a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

b) Certidão negativa de falência e concordata ou em Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, contendo expresso na própria certidão o prazo de sua validade.

b.1.) Para empresas que optarem por participar através de filial, deverão também ser apresentadas certidões negativas para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.

b.2.) Na falta de validade expressa na certidão negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 30 (trinta) dias de sua emissão.

c) O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

d) A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, não atendido no prazo concedido pelo Pregoeiro, implicará inabilitação da licitante.

e) Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se

aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.

7.5. Os documentos de habilitação deverão estar em **plena vigência** e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, **deverão ter sido emitidos há menos de 30 (trinta) dias** da data estabelecida para o recebimento das propostas.

7.6. Declaração assinada por representante legal da proponente de que:

a) Não foi declarada inidônea para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do Anexo IV.

b) Não há superveniência de fato impeditivo para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, conforme modelo do Anexo V.

c) Declaração de que não possui em seu quadro de funcionários, servidores públicos exercendo função de gerência, administração ou tomada de decisão, conforme modelo do Anexo VI.

d) A empresa atende ao disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei nº 9.854/99), conforme modelo do Anexo VII.

e) A empresa aceita todas as condições e os requisitos de habilitação estabelecidas neste Edital.

f) A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar a declaração constante no Anexo IX para fins de habilitação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

g) Todos os documentos devem estar devidamente apresentados na forma da Lei e validado pelo órgão regulador. Art.31, Lei 8.666/93.

7.7. As Licitantes inscritas no Cadastro Geral de Fornecedores – CGF do Estado de Mato Grosso, poderão apresentar o respectivo Certificado de Cadastro de Fornecedores, contemplando as informações do Balanço Patrimonial e respectivos índices de qualificação econômico-financeira.

7.8. Caso a referida Certidão contemple os documentos da habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira em plena validade e devidamente atualizados, esta será aceita em substituição aos documentos arrolados nestes itens.

7.9. No caso a Certidão de Cadastro de Fornecedores apresentar documentos com vigência expirada, desatualizada, ou ainda, com ausência de informações, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma física dentro do envelope de habilitação nº2, <https://aquisicoes.seplag.mt.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/ComoCadastrarPageView.jsp>

8. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

8.1. No horário e local indicados no Preâmbulo, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados, com duração mínima de 30 (trinta) minutos.

8.2. No momento do credenciamento os representantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos do edital e entregarão ao Pregoeiro, em envelopes separados, serão entregues a proposta de preços no envelope nº 1 e os documentos de habilitação no envelope nº 2.

8.2.1. Iniciada a abertura do primeiro envelope de proposta de preços, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

8.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições

estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificada** qualquer proposta:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento e que não forem passíveis de solução na própria sessão.

8.3.1. No tocante aos preços, as propostas apresentadas tomarão por base a Planilha de Preços Médios de Referência, devendo as correções de eventuais erros, serem realizadas na Sessão.

8.4. Serão selecionadas para a etapa de lances:

- a) As propostas de menor preço;
- b) As demais, que apresentem preços até 10% (dez por cento) superior àquela;
- c) Proposta com valores superiores a 10% em relação à de menor preço, em consonância, ao § 2º, art. 29, do Decreto Estadual 840/2017, a fim de se ampliar a competitividade;
- d) No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, a apresentação de proposta de preços superiores a 10% (dez por cento) relativamente à de menor valor não serão desclassificadas por tal motivo, para ampliação da competitividade do certame.

8.4.1. Se não houver pelo menos 03 (três) ofertas de acordo com esta condição, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até atingir 03 (três) propostas, no máximo, quaisquer que sejam os preços oferecidos. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

8.5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.5.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

8.6. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa não mais realizarem lances verbais.

8.7. Serão classificadas todas as propostas, selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

8.8. O Pregoeiro deve buscar negociar com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço, em prol da Administração.

8.9. Após, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito, não podendo ser aceito preços inexequíveis, tanto para maior quanto para menor.

8.10. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado, apurados mediante parâmetro de preços realizado pelo órgão licitante, que deverá estar juntada aos autos por ocasião do julgamento.

8.11. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto, na mesma sessão, o envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que a tiver formulado, quando será verificado o atendimento das condições habilitatórias, com base na documentação apresentada.

8.12. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a

habilitação, inclusive mediante:

a) Substituição e apresentação de documentos.

b) Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

8.13. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

8.14. A Câmara de Negócios da Alimentação Escolar não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante poderá ser inabilitada.

8.15. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, será a licitante habilitada e declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o item a que concorreu objeto deste edital.

8.16. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1. No final da sessão, a licitante que quiser interpor recurso deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, com registro em ata da síntese de suas razões, devendo fundamentá-las por escrito no prazo de 03 (três) dias úteis.

9.2. Verificada a situação prevista no item anterior, ficam as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.3. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a extinção do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

9.4. Interposto o recurso, o Pregoeiro num prazo de até 05 (cinco) dias úteis poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

9.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar certificará o término do procedimento licitatório, e encaminhará os autos a autoridade competente que adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento, na conformidade do que estabelece a IN nº 013/2022/GS/SEDUC/MT.

9.7. A Contratante deverá celebrar o Contrato de aquisição de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo constante no Anexo X, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados após a homologação do certame.

9.8. O não comparecimento da Contratada para celebrar o contrato, no prazo estabelecido acima, ocasionará as sanções dispostas no art. 4º, XXIII e XVI da Lei 10.520/2002.

9.9. Quando todos os Licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, pelas causas previstas no Artigo 48 da Lei nº 8.666/93, a Administração

poderá fixar aos Licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

10. APÓS ETAPA DE LANCES

10.1. Para apresentação da Planilha de Composição de Preços: deverá ser apresentada nova proposta, em consonância com o valor final ofertado pela licitante vencedora, ou seja, conforme o último lance ou o valor negociado na sessão pública do Pregão.

10.1.1. Todos os valores deverão ser indicados com 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as frações remanescentes.

10.1.2. Em caso de ser necessário efetuar “arredondamento de valor”, este deverá ser efetuado para resultar em um valor total igual ou inferior ao ofertado na sessão do Pregão.

10.2. Para a entrega dos produtos, objeto desta Licitação, observar o prazo de até 03 (três) dias, da data de formalizado o do pedido.

11. DOS CRITÉRIOS DA ANÁLISE DA AMOSTRA

11.1. Da entrega e análise das amostras

11.1.1. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

11.2. Serão requeridas para análise amostras dos alimentos descritos abaixo. A Câmara de Negócios poderá requerer amostras de outros alimentos que julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no dia e local determinados pela Câmara de Negócios da Alimentação Escolar.

| |
|---------------------------------------|
| Aveia em Flocos |
| Bebida Láctea Fermentada |
| Cacau em pó Solúvel 100% Cacau |
| Farinha de Arroz |
| Farinha de Aveia |
| Farinha de Mandioca |
| Farinha de milho |
| Iogurte |
| Macarrão de Arroz |
| Massa para tapioca |
| Polpa de Fruta |
| Polvilho doce |
| Polvilho azedo |
| Peixe |

11.3. As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

a) Organoléptica (sensorial);

b) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

c) A realização da análise mencionada será etapa classificatória para os itens licitados. A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta pelas nutricionistas da Coordenadoria da Alimentação Escolar – CAE ou membros da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, que realizarão a análise e emitirão Relatório aprovando ou reprovando o produto. Na ausência dos nutricionistas, a análise das amostras e o Relatório ficarão sob responsabilidade da Câmara de Negócios do município. Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor;

d) Todas as embalagens dos produtos de origem animal devem possuir o número do registro no Serviço de Inspeção, podendo ser Federal (Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA), Estadual (Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal Estadual – SISE ou Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF) ou Municipal (Serviço de Inspeção Municipal - SIM).

11.4. As amostras deverão ser entregues no local definido pela Câmara de Negócios, a qual informará aos Licitantes Habilitados na Sessão do Pregão, tão logo finalizada a Sessão, a data, o endereço e horário para apresentação e entrega dos produtos, que necessitaram de análise das amostras. As amostras deverão estar etiquetadas com a identificação do fornecedor, classificado em primeiro lugar. Em caso de a amostra não atender as exigências fixadas no Edital, será solicitado para os classificados subsequentes, a apresentação de suas amostras, respeitando-se a ordem de classificação.

11.5. O resultado da análise será emitido em até 5 (cinco) dias úteis após a apresentação das amostras.

11.6. Caso a amostra apresentada pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar seja reprovada, caberá recurso no prazo 24 (vinte e quatro) horas, que deverá ser encaminhado à Câmara de Negócios, que decidirá em igual prazo. A interposição de recurso se limita somente ao teor do resultado da análise, não sendo permitido a entrega de outra amostra diferente da apresentada inicialmente.

11.7. Caso haja a interposição de recurso e mantendo-se a decisão de reprovação da amostra apresentada pelo classificado provisoriamente em primeiro lugar, será automaticamente convocado o segundo colocado para apresentar as amostras e assim consecutivamente, respeitando-se os prazos estabelecidos. O Relatório sem contestação implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos, bem como, obrigará ao licitante a fornecer os produtos ofertados nas mesmas condições apresentadas, **sob pena de sofrer as penalidades previstas neste Termo de Referência.**

11.8. As amostras ficarão retidas e serão devolvidas após o encerramento da análise.

12. DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

12.1. Os gêneros alimentícios desta licitação deverão ser entregues em no máximo, 03 (três) dias úteis, contados das formulações do pedido, devidamente embalados e identificados conforme espécie, quantidade, conforme as condições estabelecidas pela Unidade Escolar, conforme dias da semana, horários de entrega, quantidades e endereços indicados **constantemente neste edital e seus anexos.**

12.2. A entrega dos produtos deverá ser feita em cada Escola solicitante, bem como em suas salas anexas, conforme discriminado no ANEXO XIII, obedecendo os 03 (três) dias úteis para a Entrega a partir do pedido disponibilizado pela Unidade Escolar, quando da assinatura do Contrato, correndo por conta da empresa fornecedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

12.3. Os produtos deverão ser entregues acompanhados do respectivo comprovante de entrega (Recibo, Nota Fiscal), que deverá ser emitida contendo a descrição dos itens, quantidades, unidade de medida, preço unitário e total, em conformidade do pedido.

13. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

13.1. Os gêneros alimentícios adquiridos deverão estar em perfeitas condições, devidamente acondicionados e identificados, e dentro do prazo de validade estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Devem ser transportados em meios de transporte adequados e em condições corretas de temperatura, embalagem e demais exigências previstas e necessárias de proteção contra contaminação e deterioração dos gêneros alimentícios, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

13.2. O objeto da presente licitação será recebido mediante assinatura e carimbo da escola, no verso do comprovante de entrega (Nota Fiscal), quando da entrega dos produtos na Unidade Escolar e, quando houver, de suas respectivas Salas Anexas.

13.3. Constatadas irregularidades no objeto, a Unidade Escolar, via Fiscal e/ou Gestor do Contrato, deverá de imediato levar ao conhecimento e providências da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, que poderá:

a) A respeito da especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) A respeito de diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

13.4. O recebimento dos gêneros não exime a contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança dos bens adquiridos.

a) Os produtos não poderão apresentar qualquer grau de deterioração, desintegração, fermentação ou contaminação, não devendo conter substâncias estranhas de qualquer natureza e/ou nocivas à saúde.

b) Os Produtos com qualidade inferior ao descrito no presente Termo de Referência ou em desacordo com as especificações técnicas e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas em Lei, serão devolvidos ou recusado em qualquer tempo e deverão ser substituídos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da notificação de recusa, sem ônus para a CONTRATANTE.

c) O prazo de validade exigido no Anexo I do Termo de Referência deverá ser respeitado

também nos casos em que houver substituição dos gêneros alimentícios.

d) Não havendo a reposição do objeto recusado no prazo estabelecido, a CONTRATADA será responsabilizada na forma de inexecução de Cláusula Contratual.

e) A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE qualquer ocorrência ou anormalidade que venha interferir na entrega dos produtos.

13.5. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da entrega dos gêneros.

13.6. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas decorrentes da entrega do alimento, tais como frete, carga e descarga do produto.

13.7. DO TRANSPORTE

a) Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, qualidade quanto às características sensoriais, físico-química, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas especificadas neste Edital.

b) As condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 e Resolução – RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.

c) É vedado o transporte simultâneo de produtos diferentes dos destinados à alimentação.

d) Os meios de transportes de gêneros alimentícios devem ser higienizados, sendo dotados de medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

e) Não será permitido o transporte em caixas de madeira.

f) A atividade de carga e descarga não deverá apresentar risco de contaminação e/ou dano do gênero alimentícios.

g) O transporte dos gêneros alimentícios, do carregamento até a entrega, deverá ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

h) Os alimentos deverão ser transportados de forma que não haja prejuízo, dano ou qualquer avaria ao produto. Embalagens primárias ou secundárias avariadas durante o transporte serão recusadas no ato do recebimento.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, a serem repassados às Entidades Executoras Programa de Escolarização dos Recursos Financeiros da Alimentação Escolar/FNDE/CDCE's, deste Termo de Referência correrão na seguinte dotação orçamentária: Unidade Orçamentária: 14.101 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - Programa 534, Ação 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental, 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio, 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos e 2897 - Alimentação da Educação Especial, Elemento de despesa: 3.3.50.43.018, Fonte de Recurso Federal e recurso do Estadual.

14.2. São consideradas Entidades executoras conforme Art7º Inciso II da Resolução 06/2020, as Secretarias de Estado de Educação – SEDUC, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE.

15. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

15.1. Como condição para recebimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação e mediante a assinatura do contrato de fornecimento deste Edital. Anexo XV do Edital

15.2. Os pagamentos serão efetuados à contratada, em até 30 (trinta) da apresentação da Nota Fiscal discriminada, a qual será devidamente atestada por servidor designado pela CONTRATANTE, para a Fiscalização do Contrato, cumpridas todas as exigências contratuais, efetuado obrigatoriamente, via transferência eletrônica, em conta indicada pelo fornecedor, junto à Proposta de Preços, com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado e, excepcionalmente, via cheque.

15.3. Em se tratando de notas fiscais que apresentarem incorreções, estas serão devolvidas à contratada com as informações que motivaram a sua rejeição para que sejam providenciadas as necessárias correções. O prazo para pagamento constante fluirá a partir da respectiva regularização;

15.4. A nota fiscal deverá ser emitida em nome do CDCE – CONSELHO DELIBERATIVO DA COMUNIDADE ESCOLAR, da Unidade Escolar requisitante.

16. DA VIGÊNCIA, REEQUILIBRIO CONTRATUAL

16.1. O Contrato de fornecimento será regulamentado segundo o que prevê o presente edital e vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses a contar da assinatura, ou prazo acordado por ambas as partes.

16.2. Nos termos do Artigo 57, caput, da Lei nº 8.666/1993, adstrita à vigência dos respectivos créditos orçamentários.

16.2.1- Os preços registrados poderão ser reajustados em decorrência de eventual redução de preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores e comprovar a alteração dos valores, através de planilha de pesquisa de preços, observadas as disposições contidas na alínea 'd' do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993. O realinhamento de preços, deverá ser solicitado por escrito pelo fornecedor em pedido dirigido à Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, para análise de admissibilidade, desde que comprovado desequilíbrio-econômico financeiro na avença firmada, comprometendo-se em cumprir com as entregas regularmente durante o curso do processo de reequilíbrio.

16.2.2- Se for verificado desequilíbrio econômico-financeiro, que importe em desvantagem para a contratante, sem anuência do fornecedor para o reequilíbrio negativo, o contrato será rescindido e deverá ser realizado novo procedimento licitatório.

16.3. O fornecedor não poderá suspender o fornecimento dos produtos durante o curso do processo de reequilíbrio contratual, sob pena de lhe serem aplicadas a sanções prevista na lei.

17. FATOS SUPERVENIENTES

17.1. Os eventos previstos neste Certame, estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Câmara de Negócios, poderá haver:

a) Adiamento do processo;

b) Revogação deste Edital ou sua modificação no todo ou em parte.

18. IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE

18.1. Após a divulgação do resultado, homologado o Pregão, a Câmara de Negócios considerar-se-á, para todos os fins, que o preço de aquisição dos gêneros alimentícios oriundos do Pregão Presencial, que irá compor o cardápio, estará concretizado.

19. DO PROCESSO DE ADESÃO A ATA

19.1. No município em que durante o processo do Pregão, não houver número suficiente de fornecedores aptos a licitar e contratar com a Administração Pública, ou ocorrer licitação deserta e ou frustrada, poderá solicitar adesão à Ata dos Preços registrados, do município mais próximo. Caberá ainda a concessão de Adesão à Ata de Registro de Preços, via Câmara de Negócios, visando atender Escolas pertencentes à Rede Estadual de Educação.

19.2. A referida adesão será concretizada somente se houver a devida autorização da Câmara Gerenciadora com o Aceite da Empresa/Fornecedor vencedor do certame, nos termos do contrato.

19.3. Deverá ser observado o prazo de vigência da Ata a ser aderida, sendo vedada a sua adesão, caso o mesmo esteja expirado.

20. DO PRAZO DE ARQUIVAMENTO

20.1. O contrato de fornecimento firmado com cada fornecedor deverá ser arquivado, pela Unidade Escolar pelo prazo de 5 (cinco) anos.

21. SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

21.1. A licitante que não mantiver a proposta, apresentá-la sem seriedade, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal, será punida com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Direta e Indireta do Estado de Mato Grosso, após o devido processo legal, pautado no que preleciona a Instrução Normativa nº 013/2022/GS/SEDUC/MT, que trata do processo de apuração de responsabilidades pela inexecução das obrigações contratuais sem prejuízo das multas previstas neste edital, no contrato e nas demais sanções previstas na legislação.

21.2. Os fornecedores que por ventura venham se negar a assinar o contrato, a notificação e ou se recusem a regularizar qualquer descumprimento das obrigações da contratada alegando desconhecimento, sofrerá as sanções de multas previstas, bem como para o descumprimento das demais obrigações, serão aplicadas ao inadimplente, segundo a extensão da falta, garantida a prévia defesa, as sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Todo e qualquer esclarecimento sobre o presente edital e seus anexos, deverá ser solicitado até 02(dois) dias úteis anteriores à data da abertura do Pregão, por escrito, através do fac-símile e-mail ou ainda por correspondência para a Câmara de Negócios da Alimentação Escolar do Município, situada à rua _____ n.º _____, Bairro _____, mediante protocolo, no qual deverá constar a data e horário do

recebimento.

22.1.1. Não sendo solicitados esclarecimentos e/ou informações no prazo estipulado neste item, presumir-se-á que os elementos constantes no presente Edital e suas partes integrantes são suficientemente claros e precisos para a participação dos interessados neste Pregão.

22.2. O ato convocatório do Pregão poderá ser impugnado por qualquer pessoa, por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da abertura do Pregão, através de correspondência a ser entregue à Câmara de Negócios da Alimentação Escolar de _____/MT, situada no endereço e nas condições mencionadas no subitem anterior.

22.2.1. A petição de impugnação será dirigida ao Pregoeiro Oficial, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

22.2.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

22.2.3. Qualquer cidadão ou participante poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital, o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame, ficando sem validade qualquer pedido feito via fax ou eletrônico.

22.3. É facultado ao Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar ou ter sido providenciada no ato da sessão pública, salvo pactuado pelas partes em Sessão.

22.4. A Câmara de Negócios da Alimentação Escolar, poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

22.5. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.6. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7. Da Sessão Pública de processamento do Pregão será lavrada Ata circunstanciada, digitada, e assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes.

22.7.1. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

22.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

22.9. Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes, e, juntados ao processo licitatório.

22.10. O resultado do julgamento das propostas será publicado junto às Diretorias Regionais de Educação - DRE e na falta dessa na Unidade Escolar que realizar o Certame, e, outros meios de publicidade de praxe.

22.11. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro e

legislação adjacente.

22.12. Integram o presente Edital:

Anexo I – Modelo de Proposta de preços.

Anexo II – Especificações Técnicas.

Anexo III – Modelo de Procuração.

Anexo IV – Modelo de Declaração de Idoneidade.

Anexo V – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo.

Anexo VI – Modelo de Declaração de que não possui em seu quadro de funcionários, servidores público exercendo função de gerência, administração ou tomada de decisão.

Anexo VII – Modelo de Declaração que não emprega menor estando regular perante ministério do trabalho e previdência social.

Anexo VIII – Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e aceitabilidade das condições do Edital.

Anexo IX – Modelo de Declaração de Enquadramento no regime de tributação de ME ou EPP.

Anexo X – Minuta de Contrato.

Anexo XI – Modelo de Recibo de retirada de Edital.

Anexo XII – Carta de Credenciamento.

Anexo XIII - Relação das Unidades Escolares.

Anexo XIV – Resultado do Pregão Presencial

Anexo XV - Ata de Registro de Preços.

22.12.1 O registro no Sistema de Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso. (LF 10.520 Inciso XIV), substituíra os documentos de Habilitação que são exigidos neste edital e que são exigidos para o cadastro no sistema, os demais documentos não constantes neste, devem ser apresentado na forma física, dentro do envelope nº 2, como os demais.

22.13. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de _____/MT, por mais privilegiado que outro seja ou possa vir a ser.

_____, MT, _____, de _____ de _____.

Pregoeiro Oficial

ANEXO I

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

Licitação: n° _____ **Modalidade:** PREGÃO PRESENCIAL RP

Tipo: MENOR PREÇO/ITEM.

Consumidor: Escolas Estaduais /Seduc/MT

Licitante: _____

CNPJ: _____ **E-mail:** _____

Tel Fax: (____) _____ **Celular:** (____) _____

Endereço: _____

Cidade: _____ **CEP:** _____

Nome do Banco: _____

Conta Bancária n.º: _____

Nº _____ **da** _____ **Agência:** _____

| Item | Produto | Marca | Quantidade Estimada | Unidade Medida | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---------|-------|---------------------|----------------|----------------|-------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Validade da proposta: _____ (Dias).

Prazo de Entrega: _____

Declaro que os produtos a serem entregues nas Unidades Escolares e/ou Salas Anexas, com prazo de validade vencidos, ou vencendo no dia seguinte, serão imediatamente substituídos pela Empresa, sem qualquer ônus para a escola e que sendo constatado no momento da prestação de contas que as notas fiscais que por ventura venham ser canceladas após o recebimento pelo fiscal de contrato, será considerado fraude fiscal e configurará dano ao erário público, devendo ser aplicadas sanções previstas neste edital.

Data ____/____/____.

Assinatura do representante legal

RG E CPF

Obs.: Elaborar a proposta em *papel timbrado da empresa*

ANEXO II- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| | GÊNERO ALIMENTÍCIO | ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE ESTIMADA |
|----|---------------------------|---|--------------------------|----------------------------|
| 1. | ABACATE | Abacate, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isentos de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isentos de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 2. | ABACAXI PÉROLA | Abacaxi pérola, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | Kg | |
| 3. | ABÓBORA CABOTIÃ | Abóbora cabotiã, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 4. | ABÓBORA PAULISTA | Abóbora paulista, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se | Kg | |

| | | | | |
|----|------------------------|--|----|--|
| | | apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 5. | ABOBRINHA VERDE | Abobrinha verde, inteira, livre de sujidades consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 6. | AÇAFRÃO | Cúrcuma torrada em pó fino e homogêneo, coloração amarela intensa, isenta de impurezas e umidade. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC Nº 276 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de 30g a 500g contendo os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 7. | ACELGA | Acelga, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 8. | AÇÚCAR CRISTAL | Açúcar cristal branco, obtido da cana-de-açúcar, com aspecto, cor e dor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, contendo | Kg | |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------|--|-------------------|--|
| | | externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, embalagem de 2kg à 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa nº 47 de 30/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem. | | |
| 9. | ADOÇANTE LÍQUIDO (STÉVIA) | Adoçante stévia, dietético líquido, a base de stévia. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC N° 271 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 80 ml. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. | Unidade de 80 ml | |
| 10. | ADOÇANTE LÍQUIDO (SUCRALOSE) | Adoçante sucralose, dietético líquido, a base de sucralose. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC N° 271 de 22 de setembro de 2005 e legislações vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 100 ml. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega. | Unidade de 100 ml | |
| 11. | AGRIÃO | Agrião, inteiro, livre de sujidades consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 12. | ALFACE AMERICANA | Alface americana, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e | Kg | |

| | | | | |
|-----|----------------------|--|----|--|
| | | qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 13. | ALFACE CRESPA | Alface crespa, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 14. | ALFACE LISA | Alface lisa, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 15. | ALHO BRANCO | Alho branco, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Portaria nº 435/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 16. | ALMEIRÃO | Almeirão, inteiro, livre de sujidades consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se | Kg | |

| | | | | |
|-----|------------------------|---|----|--|
| | | apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 17. | AMIDO DE MILHO | Amido de milho, amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 500g. a 1kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 18. | ARROZ BRANCO | Arroz agulhinha, tipo 1, branco, subgrupo polido, classe longo fino, isento de impurezas e matérias estranhas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa nº 6/09 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 19. | ARROZ INTEGRAL | Arroz integral, subgrupo integral, classe longo fino, tipo 1, isento de impurezas e matérias estranhas. Embalagem de polietileno, resistente e transparente. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa nº 6/09 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg a 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 20. | AVEIA EM FLOCOS | Aveia em flocos finos, isentas de impurezas, mofos e umidade, SEM GLÚTEN . As características de qualidade e identidade do | Kg | |

| | | | | |
|-----|------------------------|--|----------------|--|
| | | produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 263, de 22/05 ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g a 500g. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. | | |
| 21. | AZEITE DE OLIVA | Azeite extra virgem, acidez máxima de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 270, de 22/05 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unid. de 500ml | |
| 22. | BANANA DA TERRA | Banana da terra, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 23. | BANANA MAÇÃ | Banana maçã, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 24. | BANANA NANICA | Banana nanica, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, | kg | |

| | | | | |
|-----|--|---|----|--|
| | | apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 25. | BATATA DOCE | Batata doce, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 26. | BATATA INGLESA | Batata inglesa inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 27. | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR COCO | Leite pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de coco, aroma idêntico ao natural de coco, estabilizante, conservante (sorbato de potássio), acidulante ácido cítrico, fermento lácteo. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 16 de 23/05 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g a 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, | Kg | |

| | | | | |
|-----|---|---|----|--|
| | | data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | | |
| 28. | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO | Leite pasteurizado, podendo ser integral ou não, e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, preparado de morango sem corante artificial, corante natural , conservante (sorbato de potássio), espessante e fermento lácteo. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 16 de 23/05 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente de 500g a 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 29. | BETERRABA | Beterraba, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 30. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO LEITE | Bolacha doce tipo leite sem recheio tipo leite, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 31. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO MAISENA | Bolacha doce tipo maisena sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela | Kg | |

| | | | | |
|-----|---|---|----|--|
| | | legislação, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 32. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO MARIA | Bolacha doce tipo maria sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 33. | BOLACHA/BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA | Bolacha doce tipo rosquinha sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 34. | BOLACHA/BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL | Bolacha salgada água e sal, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter | Kg | |

| | | | | |
|-----|---|--|----|--|
| | | externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 35. | BOLACHA/BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER | Bolacha salgada tipo cream cracker, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, sem gorduras <i>trans</i> . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05 da Anvisa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 200g a 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 36. | BOLO DE CENOURA | Bolo de cenoura caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cenoura e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | |
| 37. | BOLO DE CHOCOLATE | Bolo de chocolate caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, água e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | |
| 38. | BOLO DE COCO | Bolo de coco caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, leite, coco ralado e fermento químico, adicionado de fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | |
| 39. | BOLO DE FUBÁ | Bolo de fubá caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, fubá, ovos, óleo vegetal, | Kg | |

| | | | | |
|-----|---------------------------------------|--|----|--|
| | | açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | | |
| 40. | BOLO DE LARANJA | Bolo de laranja caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, óleo vegetal, açúcar, suco de laranja e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | |
| 41. | BOLO SIMPLES | Bolo simples caseiro, confeccionado de forma artesanal através da mistura de farinha de trigo, ovos, margarina, açúcar, leite e fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Entregue em embalagens plásticas ou formas de alumínio, devidamente acondicionadas, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas. Não podendo ser obtido de mistura industrializada. | Kg | |
| 42. | BRÓCOLIS | Brócolis, inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 43. | CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU | Cacau em pó 100%, podendo ser alcalinizado e conter lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. Embalagem de 180g a 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |

| | | | | |
|-----|---|---|---------------------|--|
| 44. | CAFÉ TORRADO E MOÍDO | Café torrado e moído, 1ª qualidade, tipo tradicional, devendo possuir certificado do Programa de Qualidade do Café da ABIC em plena validade. Pó homogêneo; aroma e sabor característicos de regular a intenso, isento de grãos pretos, verdes ou fermentados. As condições do produto devem estar de acordo com a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 500g, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente. | Unidade de 500 g | |
| 45. | CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS) | Carne bovina acém, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Decreto nº 9.013 de 29/03/17, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | Kg | |
| 46. | CARNE BOVINA DE 2ª MÚSCULO (MOÍDA, CUBOS OU ISCAS) | Carne bovina músculo, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Decreto nº 9.013 de 29/03/17, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | Kg | |
| 47. | CARNE BOVINA DE 2ª PALETA (ISCAS OU CUBOS) | Carne bovina paleta, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com no máximo 10% de gordura, ausência de cartilagem e aponeuroses, livres de parasitas e larvas. Os cubos deverão ser uniformes com dimensões de 03cm x 03 cm x 03 cm. | Kg | |

| | | | | |
|-----|---------------------------------|---|----|--|
| | | Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Decreto nº 9.013 de 29/03/17, Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | | |
| 48. | CARNE SUÍNA (FILÉ) | Carne suína filé migon, sem osso, sem pele, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM | Kg | |
| 49. | CARNE SUÍNA (LOMBO) | Carne suína lombo sem osso, sem pele, congelada, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 50. | CARNE SUÍNA (PALETA) | Carne suína paleta sem osso, sem pele, congelada cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, em cubos ou peça inteira. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 51. | CEBOLA BRANCA | Cebola branca, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da | Kg | |

| | | | | |
|-----|--|--|---------------------|--|
| | | Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 52. | CEBOLINHA | Cebolinha verde inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 53. | CENOURA | Cenoura inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 54. | CHÁ MATE | Erva mate, queimado ou tostado, composto de folhas e talos de erva mate, isento de sujidade e matérias estranhas. Embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 250. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 250 g | |
| 55. | CHARQUE BOVINO (ISCAS OU MANTA) | Carne bovina tipo CHARQUE Carne salgada e dessecada, podendo ser utilizado aditivos intencionais com as seguintes funções: estabilizante, acidulante, regulador de acidez e antioxidante. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 92 de 18/20 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, máximo 10% de gordura. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações | Kg | |

| | | | | |
|-----|--------------------|--|----|--|
| | | nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 1Kg, 2Kg, 3Kg, 4Kg ou 5kg. | | |
| 56. | CHUCHU | Chuchu, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 57. | COCO RALADO | Coco ralado, desidratado, integral e SEM adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução nº 272 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou aluminizada de 50g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 58. | COENTRO | Coentro, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente. | Kg | |
| 59. | COLORAU | Corante natural de urucum com aspecto, cor e cheiro próprio, podendo conter fubá de milho e óleo de soja. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução - RDC Nº 276, de 22 de setembro de 2005. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, de 80g a 1kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima | Kg | |

| | | | | |
|------------|-----------------------------------|---|----|--|
| | | de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 60. | COUVE | Couve manteiga inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente. | Kg | |
| 61. | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO | Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 62. | COXINHA DAS ASAS | Cortes congelados de frango, Coxinhas das Asas aspecto e cor característico, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 63. | EXTRATO DE TOMATE | Extrato de tomate, sem pele e sem semente, composto por tomate podendo conter açúcar e sal. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução RDC 276/03 e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapack de 340g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |

| | | | | |
|-----|----------------------------|---|--------------------|--|
| 64. | FARINHA DE ARROZ | Farinha de arroz obtida pela moagem do grão de arroz. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Não contém Glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, podendo ser transparente ou não de 500g a 1Kg. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 65. | FARINHA DE AVEIA | Farinha de aveia, SEM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Resolução RDC nº 263, de 22/05 ANVISA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente ou embalagem primária de polietileno atóxico e embalagem secundária de caixa de papelão resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 200g. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega | Unidade de 200g | |
| 66. | FARINHA DE MANDIOCA | Farinha de mandioca do tipo branca ou amarela, torrada, grupo seco, subgrupo média, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo Instrução Normativa 52/2011 do MAPA ou legislação substitua. Devendo atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 67. | FARINHA DE MILHO | Farinha de milho tipo flocão. Não contém Glúten. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação de fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não | Kg | |

| | | | | |
|-----|----------------------------------|---|----|--|
| | | de 500g. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | | |
| 68. | FARINHA DE TRIGO | Farinha de Trigo Tipo 1 , enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com Instrução Normativa nº 8/2005 e Instrução Normativa nº 3/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abatecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de papel kraft branco/cores ou de polietileno de 1 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 69. | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL | Farinha de trigo integral, fina, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com Instrução Normativa nº 8/2005 e Instrução Normativa nº 3/2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 70. | FÉCULA DE MANDIOCA | Fécula de mandioca, coloração branca, não devendo estar úmida, fermentada ou rançosa, não apresentar sabor azedo, isento de mofo, pedra, corantes e aditivos químicos ou outras substâncias nocivas. Embalagem plástica primária transparente de 1kg. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 71. | FEIJÃO CARIOCA | Feijão - Grupo I Feijão comum, classe cores, Tipo 1 , novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |

| | | | | |
|-----|-----------------------------|--|----|--|
| 72. | FELJÃO PRETO | Feijão - Grupo I Feijão comum, classe cores, Tipo 1 , grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos e insetos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 73. | FERMENTO BIOLÓGICO | Fermento biológico obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>), pó granulado, de cor clara, cheiro suave e característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem aluminizada a vácuo ou em sachês de 10g a 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 74. | FERMENTO QUÍMICO | Fermento químico composto por amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico e regulador de acidez: carbonato de cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica ou metálica de 100g a 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 75. | FILÉ DE PEITO FRANGO | Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 76. | FUBÁ MIMOSO | Fubá mimoso de milho obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. A embalagem deverá conter | Kg | |

| | | | | |
|-----|---|---|----|--|
| | | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, de 500g a 1kg. | | |
| 77. | GELÉIA DE MORANGO | Geleia de morango obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, isenta de parasitos, detritos animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 78. | GELÉIA DE MORANGO DIET (ZERO AÇÚCAR) | Geleia de morango obtida pela cocção de morango inteiro ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , água, pectina e ácido cítrico frutas, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar conforme legislação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno ou vidro de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 79. | GELÉIA DE UVA | Geleia de uva obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar, água, pectina e ácido cítrico e concentrado até consistência gelatinosa, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou | Kg | |

| | | | | |
|-----|---|---|----|--|
| | | cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 80. | GELÉIA DE UVA DIET (ZERO AÇÚCAR) | Geleia de frutas obtida pela cocção de uva inteira ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , água, pectina e ácido cítrico, isenta de parasitos, detritos, animais ou vegetais ou de fermentação. NÃO CONTÉM GLÚTEN . As características de qualidade e identidade do produto deverão estar conforme legislação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno ou vidro de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 81. | IOGURTE DIET SABOR COCO | Iogurte de coco, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , leite desnatado pasteurizado, soro de leite, preparado de fruta, pode conter pedaços de frutas. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | |
| 82. | IOGURTE DIET SABOR MORANGO | Iogurte de morango, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR , leite desnatado pasteurizado, soro de leite, preparado de fruta, pode conter pedaços de frutas. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | |
| 83. | IOGURTE SABOR COCO | Leite pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de coco , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. | Kg | |

| | | | | |
|-----|------------------------------|--|----|--|
| | | As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 46 de 23/07 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | | |
| 84. | IOGURTE SABOR MORANGO | Leite pasteurizado podendo ser integral ou não , açúcar, preparado de morango , pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes, corante natural e fermento láctico. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 46 de 23/07 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | Kg | |
| 85. | IOGURTE ZERO LACTOSE | Iogurte sem lactose. Resfriado. Iogurte sabor morango ou coco 0% lactose. Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta para dietas com restrição de lactose. Embalagens plásticas de 170g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 86. | LARANJA PÊRA | Laranja, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |

| | | | | |
|-----|------------------------------------|--|-------|--|
| 87. | LEITE EM PÓ INTEGRAL | Leite em pó integral, obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água. Deve ter boa solubilidade. Embalagem de polipropileno aluminizado de 400g a 1kg, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 88. | LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL | Leite de vaca integral, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 76 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de plástica atóxica e resistente de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 dias a contar da data de entrega. | Litro | |
| 89. | LEITE UHT DESNATADO | Leite desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Embalagem tetrapack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Litro | |
| 90. | LEITE UHT INTEGRAL | Leite integral, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Não contém glúten. Embalagem tetrapack de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Litro | |
| 91. | LEITE UHT ZERO LACTOSE | Leite de vaca semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio, SEM LACTOSE . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Litro | |
| 92. | LIMÃO GALEGO | Limão galego, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou | Kg | |

| | | | | |
|-----|--------------------------|---|----|--|
| | | maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratad, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 93. | LIMÃO TAHITI | Limão taiti, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratad, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 94. | LOURO | Folhas de louro desidratadas, de primeira qualidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 4g a 10g. | Kg | |
| 95. | MAÇÃ FUJI | Maçã Fujj, nacional, inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | kg | |
| 96. | MACARRÃO DE ARROZ | Macarrão de arroz, proveniente de arroz , sem mistura de outros tipos de macarrão, corante natural e emulsificante. Não contém Glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de | Kg | |

| | | | | |
|------|--------------------------------|--|----|--|
| | | entrega. | | |
| 97. | MACARRÃO INTEGRAL | Macarrão integral, feito com sêmola de trigo durum, e farelo de trigo, monoclórato de L-lisina. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 98. | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE | Macarrão tipo espaguete, feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão), pode conter ovos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 99. | MACARRÃO TIPO PARAFUSO | Macarrão tipo parafuso, feito com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma (açafraão), pode conter ovos. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 100. | MAMÃO FORMOSA | Mamão formosa, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |

| | | | | |
|------|--|---|----|--|
| 101. | MANDIOCA | Mandioca branca ou amarela, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 102. | MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA | Mandioca descascada e congelada livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e quantidade. | Kg | |
| 103. | MANTEIGA PURA COM SAL | Manteiga pura com sal, obtida do creme de leite, adicionado de cloreto de sódio e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS . Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 104. | MANTEIGA SEM LACTOSE | Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 105. | MARGARINA | Margarina, obtida de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gordura trans, podendo conter leite e/ou soro de leite em pó, enriquecidos de vitaminas e adicionada ou não de sal. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 66 de 10/19 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter | Kg | |

| | | | | |
|------|---------------------------|--|----|--|
| | | externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 500g a 3kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 106. | MASSA PARA LASANHA | Massa para lasanha de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pode conter ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 200g a 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega | Kg | |
| 107. | MASSA PARA PIZZA | Massa para pizza, feita a partir de farinha de trigo, fermento biológico, óleo, sal, podendo conter ovos e leite, conservantes, estabilizantes e regulador de acidez. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 200g a 550g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega | Kg | |
| 108. | MASSA PARA TAPIOCA | Massa para tapioca, feita de amido de mandioca, farinha obtida através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma. NÃO CONTÉM GLÚTEN . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou de papel Kraft branco/cores de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega | Kg | |
| 109. | MELANCIA | Melancia inteira, livre de sujidades, consistência firme, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | Kg | |

| | | | | |
|------|----------------------------------|--|----------------------|--|
| | | Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 110. | MELÃO | Melão inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. e resistente. | Kg | |
| 111. | MILHO PARA CANJICA BRANCO | Milho para canjica de cor branco, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos Portaria nº 109/89 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 112. | MILHO VERDE EM CONSERVA | Milho verde em conserva, inteiro, pode conter água e sal e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 272 de 22/09/2005. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Lata, sachê ou tetrapack de 200g a 3kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 113. | MILHO VERDE IN NATURA | Milho verde in natura, espiga sem palha, consistência adequada, isento de odores estranho, danos profundo e podridão, livres sujidades, parasitas e larva, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente. | Kg | |
| 114. | ÓLEO DE CANOLA | Óleo de canola, obtido da extração da semente da flor de canola. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter | Unidade de 900 ml | |

| | | | | |
|------|------------------------------|--|----------------------|--|
| | | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 115. | ÓLEO DE MILHO | Óleo de milho refinado, líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 900 ml | |
| 116. | ÓLEO DE SOJA | Óleo de soja refinado, pode conter antioxidantes. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49/2006 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) de 900ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 900 ml | |
| 117. | ORÉGANO | Orégano desidrato, com aspecto físico granulado, sem adulteração e contaminação de qualquer espécie. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 10g a 500g. | Kg | |
| 118. | OVO DE GALINHA TIPO A | Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão própria. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM. | Dúzia | |
| 119. | PÃO CARECA | Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | |

| | | | | |
|------|--------------------------------------|---|----|--|
| 120. | PÃO DOCE | Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado, cada unidade deverá ter em média 50g. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | |
| 121. | PÃO FRANCÊS | Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | |
| 122. | PÃO DE FORMA INTEGRAL | Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fibra de trigo, fermento biológico, amido de milho, ácido ascórbico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, de 400 g a 480 g. | Kg | |
| 123. | PÃO MANDI | Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme, cada unidade deverá ter em média 50g. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente. | Kg | |
| 124. | PEITO DE FRANGO | Peito de frango sem pele e sem osso, congelado, aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 125. | PEIXE PINTADO (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (pintado), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |

| | | | | |
|------|---|--|----|--|
| 126. | PEIXE TAMBAQUI (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (tambaqui), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 127. | PEIXE TAMBATINGA (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (tambatinga), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 128. | PEIXE TILÁPIA (CUBOS OU FILÉ) | Peixe de água doce (tilápia), eviscerado, sem cabeça, sem nadadeiras, sem cauda, sem espinha . Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. | Kg | |
| 129. | PEPINO | Pepino, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 130. | PIMENTA DE CHEIRO | Pimenta de cheiro inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 131. | PIMENTÃO VERDE | Pimentão verde, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou | Kg | |

| | | | | |
|------|-----------------------------|--|----|--|
| | | maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 132. | POLPA DE ABACAXI | Polpa integral de abacaxi SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 133. | POLPA DE ACEROLA | Polpa integral de acerola SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 134. | POLPA DE CAJÚ | Polpa integral de caju SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno | Kg | |

| | | | | |
|------|--------------------------|--|----|--|
| | | atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 135. | POLPA DE CUPUAÇU | Polpa integral de cupuaçu, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 136. | POLPA DE GOIABA | Polpa integral de goiaba SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 137. | POLPA DE MARACUJÁ | Polpa integral de maracujá, SEM adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26/18 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro do MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 100g a 2kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 138. | POLVILHO AZEDO | Polvilho azedo de fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidade, umidade e bolor. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número | Kg | |

| | | | | |
|------|-------------------------|--|----|--|
| | | de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
| 139. | POLVILHO DOCE | Polvilho doce, fécula de mandioca, Grupo I Fécula, tipo1, sem sujidades, umidade e bolor. NÃO CONTEM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g a 1kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 140. | PONCÃ | Poncã, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 141. | QUEIJO MUSSARELA | Queijo mussarela obtido através do leite de vaca pasteurizado integral, contendo estabilizante, conservador, fermento lácteo e coagulante. Cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado, livre de sujidades e contaminantes. Produto entregue fatiado. As características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a Portaria nº 364 de 04/97 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 142. | QUINOA | Quinoa em grãos. Embalagem de polietileno atóxico ou embalagem primária de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do | Kg | |

| | | | | |
|------|--------------------------------------|--|----|--|
| | | produto. | | |
| 143. | REPOLHO BRANCO/VERDE | Repolho branco, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 144. | REQUEIJÃO CREMOSO | Requeijão cremoso, produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lactéio, estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 145. | REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT | Requeijão cremoso light, produzido com creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lactéio, estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 146. | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE | Requeijão cremoso, produzido com creme de leite, massa coalhada, enzima lactase, antiemectante, estabilizantes e conservador. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Pote plástico de polietileno, resistente, atóxico de 200g a 500g ou bisnaga de 1,2kg a 1,8kg. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 147. | RÚCULA | Rúcula de inteiro, livre de sujidades, consistência adequada, isenta de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores | Kg | |

| | | | | |
|------|--------------------------|---|----|--|
| | | estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 148. | SAL | Sal refinado e iodado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem plástica, termossoldada, atóxica e transparente de 1kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 149. | SALSA | Salsa, livre de sujidades, consistência adequada, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 150. | SARDINHAS EM ÓLEO | Sardinhas em óleo, contendo água de reconstituição, óleo vegetal e sal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem metálica de 125g a 250g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | Kg | |
| 151. | TOMATE SALADA | Tomate salada, inteiro, livre de sujidades, consistência firme, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isento de odores estranhos, não se apresentar excessivamente maduro ou passado, isento de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado e isento de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco | Kg | |

| | | | | |
|------|--------------------------------|--|-------------------|--|
| | | plástico atóxico, transparente e resistente. | | |
| 152. | TRIGO PARA QUIBE | Trigo para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g. | Kg | |
| 153. | VAGEM | Vagem, inteira, livre de sujidades, consistência adequada, isento de pragas, apresentando desenvolvimento completo ou maturidade comercial, isenta de odores estranhos, não se apresentar excessivamente madura ou passada, isenta de danos profundos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada e isenta de distúrbios fisiológicos. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na Instrução Normativa nº 69/2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. | Kg | |
| 154. | VINAGRE DE ÁLCOOL | Fermentado acético de álcool, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tetraftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | |
| 155. | VINAGRE DE MAÇÃ | Fermentado acético de maçã, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tetraftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | |
| 156. | VINAGRE DE VINHO TINTO | Fermentado acético de vinho tinto, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tetraftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | Unidade de 750 ml | |
| 157. | VINAGRE DE VINHO BRANCO | Fermentado acético de vinho branco, água e conservador. Padronizado e pasteurizado. A embalagem deverá conter externamente os | Unidade de 750 ml | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno tetraftalado (PET) de 750ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | | |
|--|--|---|--|--|

ANEXO III

MODELO DE PROCURAÇÃO

Por este instrumento particular de Procuração, a <razão social da empresa>, com sede <endereço completo da matriz>, inscrita no CNPJ/MF sob o nº e Inscrição Estadual nº....., neste ato representada por seu <qualificação(ões) do(s) outorgante(s)>, Sr.(a.)....., portador(a) da Cédula de Identidade nº e CPF nº....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr.(a.)....., portador(a) da Cédula de Identidade nº e CPF nº....., quem confere(em) amplos poderes para representar a <razão social da empresa> perante a CNAE/_____/MT no que se referir ao Pregão Presencial RP nº ____/2024, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases da Licitação, inclusive apresentar proposta e declaração de atendimento dos requisitos de habilitação em nome da Outorgante, formular verbalmente novas propostas de preços na(s) etapa(s) de lances, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo, manifestar-se imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, interpor recurso administrativo, assinar a Ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da Outorgante, inclusive assinar Contratos de Fornecimento e demais compromissos. Apresente procuração é válida até o dia ____/____/____.

Por ser verdade, firmo (amos) a presente, para que se produza os efeitos legais.

Local e data.

Outorgante RG e CPF

Assinatura com firma reconhecida do(s) outorgante(s) com poderes para este fim, conforme contrato social da empresa.

A procuração deverá vir acompanhada da documentação pessoal, do outorgado.

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE
_____/MT.

Ref.: Pregão Presencial Registro de Preços nº ____/2024.

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Presencial nº ____/2043 instaurado pela Câmara de Negócios do Município de ____/MT, que não fomos **declarados inidôneos** para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser esta, a expressão da verdade, firmamos o presente.

Data ____/____/____.

Assinatura CPF/Carimbo CNPJ

Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

**À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DE _____/MT.**

Ref.: Pregão Presencial Registro de Preços nº ____/2024

Eu, _____ (nome completo do signatário),
representante legal da empresa (razão social da licitante), interessada em participar do
Pregão Presencial RP nº ____/2024, declaro sob as penas da lei que, em relação à
empresa acima mencionada, a **inexistência de fatos impeditivos, que possam declara-la**
inidoneidade, ou a suspensão temporária de contratar, quanto à sua habilitação nesta
licitação.

Local e data.

(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)

Carimbo / Assinatura

*Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada
pelo(s)seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.*

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO NÃO EMPREGAR SERVIDOR PÚBLICO

À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE
_____/MT.

Ref.: Pregão Presencial nº _____/2024.

(Nome da Empresa) -----, CNPJ Nº -----, sediada na Rua -----, nº -----, bairro, -----, CEP-----
----- Município -----, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de Pregão Nº. _____/2024, **DECLARA**, sob as penas da lei, que:

1. Não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo Estadual, exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, (inciso III, do art. 9º da Lei 8.666/93 e inciso X, da Lei Complementar nº 04/90).

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Data ____/____/____.

(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)

Carimbo / Assinatura

Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR REGULAR PERANTE MINISTÉRIO DO TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL

À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE
_____/MT.

Ref.: Pregão Presencial nº ____/2024.

Declaramos que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93.

(Local e Data).

(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)
Carimbo / Assinatura /N.º CPF

Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado. Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

ANEXO VIII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITABILIDADE e PLENO
ATENDIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE
_____/MT**

Ref.: Pregão Presencial RP nº _____/2024.

Declaramos sob as penas da Lei, na qualidade de proponente do procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Presencial nº _____/2024, instaurado por esse Município, que **aceitamos todas as condições** estabelecidas neste Edital para efeito do cumprimento ao estabelecido no Inciso VII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002, sob as penalidades cabíveis, que **cumpre e aceita todos os requisitos previsto de habilitação e demais exigidos neste Edital.**

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Local e Data.

**(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)
Carimbo / Assinatura /N.º CPF**

Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.

ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE
ATRIBUIÇÃO DE ME ou EPP**

**À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE
_____ /MT**

Ref.: Pregão Presencial nº _____/2024.

Nome da empresa, CNPJ nº, sediada (endereço completo), **declaro (amos)** para todos os fins de direito, especificamente para participação de Licitação na modalidade de Pregão Presencial, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006.

Local e data.

(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)
Carimbo / Assinatura /N.º CPF

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa e assinada pelo (s)seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado

ANEXO X

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDO DO PREGÃO PRESENCIAL N° ____/2024, ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE.

TERMO DE CONTRATO N° ____/2024

Pelo presente instrumento, o Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar – CDCE, da Escola Estadual _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ/MF sob o n° ____./____/____-__, com sede na Rua _____, n.º _____, , no município de _____, Estado de Mato Grosso, neste ato representado por (nome) _____, (estado civil), _____, (profissão) _____, Presidente do CDCE, titular da Cédula de Identidade RG n.º _____, SSP/____. Inscrito (a) no CPF/MF sob o n.º _____ denominada **CONTRATANTE**, e do outro lado (empresa/fornecedor), inscrita no CNPJ/MF n.º _____, situada na Rua _____, n.º _____, no município de _____ Estado de Mato Grosso, neste ato representada por (nome) _____, (estado civil) _____, (profissão) _____, titular da Cédula de Identidade RG n.º _____ SSP/____. Inscrito (a) no CPF/MF sob o n.º _____, denominado (a) **CONTRATADO (a)**, nos termos do PREGÃO PRESENCIAL RP n.º ____/2024, sujeitando-se as partes as normas disciplinares da Lei n.º. 8.666/93 e supletivamente, nos princípios da Teoria geral dos Contratos e alterações posteriores, resolvem celebrar o presente contrato que será regido pelas cláusulas e condições abaixo especificadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente **CONTRATO** tem por objeto o fornecimento dos gêneros alimentícios constantes na ATA de Registro de Preços oriunda do processo licitatório, modalidade PREGÃO PRESENCIAL RP n.º ____/2024, em conformidade com a unidade de medida, a marca, as especificações técnicas e valor unitário, de forma parcelada, de acordo com a necessidade de cada Unidade Escolar, segundo Cronograma de entrega, fornecido pela Unidade Escolar _____.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO FORNECIMENTO

Em razão da Ata de Registro de Preços Homologados e pelo presente instrumento, o CONTRATADO (A), sob o regime de sua exclusiva responsabilidade, obriga-se a fornecer às Unidades Escolares e suas Salas Anexas, os produtos conforme descritos na ATA, homologada pelo CDCE de ____ /MT, na conformidade das normas estabelecidas no Edital de Pregão Presencial n.º ____/2024.

CLÁUSULA TERCEIRA: DOS PREÇOS REGISTRADOS E DA FORMA DE PAGAMENTO

Pela fiel e perfeita execução do objeto contratado, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor global de R\$ _____ (escrever por extenso), mediante a entrega da nota fiscal, conforme estimativa prevista para a Unidade Escolar _____, ora, Contratante.

3.2. O referido valor poderá sofrer reequilíbrio, para mais ou para menos, mediante a

forma legal, haja vista que, o presente objeto emana do número de alunos efetivamente matriculados e do valor total transferido a cada Conselho Deliberativo da Comunidade Escolar.

| Produto | Marca | Unidade de medida | Quantidade | Valor | |
|--------------------|-------|-------------------|------------|----------------|-------------|
| | | | | Valor Unitário | Valor Total |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Valor Total | | | | | |

3.3. O pagamento ao CONTRATADO, será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o atesto do Gestor/Fiscal do Contrato na nota fiscal apresentada pelo Contratado, observada a efetiva entrega dos produtos contratados, em conformidade com o preço de aquisição, em conta específica indicada pelo fornecedor.

3.4. Sendo constado no momento da análise de Prestação de Contas que o fornecedor incorreu no cancelamento de nota emitida, após devidamente atestada pelo fiscal/gestor de contrato, sem comunicar a contratante para substituí-la, será caracterizado má fé, ficando este submetido à penalidades estabelecidas neste edital, qualificando-se como indício de fraude fiscal.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste Termo de Referência correrão na seguinte Dotação Orçamentária: Unidade Orçamentária: 14.101 – SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO - Programa 534, Ação 2898 - Alimentação escolar do Ensino Fundamental, 2899 - Alimentação escolar do Ensino Médio, 2895 - Alimentação escolar da Educação de Jovens e Adultos e 2897 - Alimentação da Educação Especial, Elemento de despesa: 3.3.50.43.018, Fonte de Recurso Federal e recurso do Estadual.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

5.2. Assinar o Contrato imediatamente após convocação Oficial, no prazo de 5 (cinco) dias após a homologação, pelo ordenador de despesas, ou em prazo estipulados pela comissão.

5.3. O objeto desta licitação deverá ser entregue em, no máximo, 3 (três) dias úteis, contados das formulações do pedido, devidamente embalados e identificados conforme

espécie, quantidade, conforme as condições estabelecidas, pedidos definidos pela Unidade Escolar, conforme dias da semana, horários de entrega e endereços indicados.

5.4. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita em cada escola solicitante, bem como em suas salas anexas, conforme discriminado no ANEXO XIII, obedecendo aos pedidos de entrega realizados pela Unidade Escolar, quando da assinatura do Contrato.

5.5. Entregar produtos com as características exatamente iguais às descritas na Proposta de Preços, em quantidades especificadas, pela ordem de fornecimento emitida pela Unidades Escolar, e acondicionada em caixas e ou sacos de polietileno transparente, atóxicos e intactos. Não serão computados no montante recebido, os produtos que após a seleção forem considerados de segunda linha ou impróprios para o consumo, sendo devolvidos ao fornecedor.

5.6. Quanto aos fornecedores e/ou entregadores dos produtos alimentícios, estes devem estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo (rede, gorro ou boné) e para as mãos usar luvas quando necessário e com identificação da empresa (crachá).

5.7. As entregas, deverão ser acompanhadas das Notas Fiscais, contendo o valor descrição do item conforme especificação do Edital, unidade de medida, marca do produto, valor unitário, valor total, carimbo da unidade atendida, assinatura e RG e/ou N° de Matrícula do recebedor (funcionário da unidade), devendo uma via ficar na escola e a outra via acompanhar a nota fiscal e o mapa de entrega emitido pela Unidade solicitante.

5.8. O atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o Cronograma previsto pela Escola solicitante, a não comunicação com antecedência de no mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, de quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, implicará na Aplicação de Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas pela CONTRATANTE.

5.9. Prestar os serviços e entrega dos produtos, segundo as especificações e preços constantes da proposta de preços nos prazos determinados.

5.10. Observar conduta adequada no manuseio e conservação dos produtos, nos Termos do Previsto na Legislação vigente n.º 11.947/2009, no que tange ao Controle de Qualidade e Manuseio de Alimentos, e segundo o estabelecido Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

5.11. Assumir todas as responsabilidades pelo transporte dos produtos, durante a prestação dos serviços.

5.12. Responsabilizar-se pelo pagamento de danos materiais e ou prejuízos de outra natureza causados por seus empregados no desempenho das atividades contratadas, em bens da CONTRATANTE ou de terceiros.

5.13. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as condições fixadas no Contrato, Ordem de Fornecimento e na Proposta de Preços.

5.14. Cumprir com as condições estabelecidas pela CONTRATANTE, obedecendo as condições fixadas no Contrato, na Ordem de Fornecimento e na Proposta de Preços, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

5.15. Garantir o atendimento extraordinários requisitados pela CONTRATANTE em situações excepcionais e durante o período de análise da solicitação de reequilíbrio de preços para maior ou negativo

5.16. Disponibilizar e manter informados os fiscais do Contratado, disponibilizando números de telefones para contato, e-mail e ou outra forma qualquer de meio eletrônico, sendo o primeiro, de natureza obrigatória.

5.17. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se

fizerem, no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, mantendo o fornecimento regular durante o curso do processo.

5.18. Manter-se, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação inicialmente exigidas para a contratação, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

5.19. Realizar o transporte, preferencialmente, em caminhão frigorífico, veículo isotérmico, refrigerado, com um mecanismo capaz de garantir os produtos que necessitem de refrigeração, em temperatura adequada. Para produtos lácteos (iogurte), e as carnes, o transporte deverá ser em veículo refrigerado – veículo isotérmico, mas com uma fonte de frio, que permite regular a temperatura até -20 °C. O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfestado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso e estrados. Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente.

5.20. As notas fiscais emitidas das aquisições dos produtos deverão permanecer ATIVAS e em caso da necessidade de CANCELAMENTO a CONTRATADA, deverá obrigatoriamente informar a CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Aplicar as penalidades por descumprimento ou inadimplemento, parcial e/ou total do pactuado no Contrato de Aquisição, realizar o registro da ocorrência de atraso injustificado e ou, o não cumprimento dos prazos e datas de entregas, segundo o Cronograma previsto pela Unidade Escolar, comunicando à Câmara de Negócios para providências.

6.2. Efetuar o pagamento ao fornecedor em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal, de acordo com as condições estabelecidas neste Certame, realizados pelo CDCE da Escola Estadual contratante.

6.3. Realizar a gestão e fiscalização, da execução do contrato, que será exercida por servidores especialmente designados, aos quais, compete dentre outras o dever de analisar as regras contratuais, as quantidades e valores a serem fornecidos, de acordo com o Homologado, fiscalizar a execução da presente contratação, conforme Artigo 67 da Lei Federal Nº 8.666/93.

6.4. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação e, sobre multas, penalidades e quaisquer inadimplementos ou débitos, que tenha dado causa. Para os casos de recusa de ciência por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE deverá comprovar as tentativas de contato, inclusive por declaração de testemunhas.

6.5. A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 70 da Lei Federal Nº 8.666/93.

6.6. Fiscalizar a qualidade dos produtos entregues e cumprimento do Cronograma junto às Unidades Escolares, via Fiscal e Gestor do Contrato, notificando a empresa Contratada via Câmara de Negócios, sobre situações irregulares;

6.7. Proceder na abertura de Processo Administrativo via Câmara de Negócios, ante ao não cumprimento de prazos, inadimplemento parcial ou total, ou quaisquer eventualidades, na prestação dos serviços, aplicando Multa diária, sem prejuízos das demais penalidades legalmente previstas no ordenamento jurídico.

6.8. O pagamento deverá ser feito obrigatoriamente, via transferência eletrônica, em

conta indicada pelo fornecedor ou chave do Pix juntamente com a Proposta de Preços e com apresentação do Documento Fiscal correspondente ao fornecimento efetuado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1. Quando convocado, deixar de entregar ou ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das e demais cominações legais.

7.2. Sem prejuízo de outras sanções estabelecidas neste certame, estarão sujeitas as seguintes penalidades:

- a)** Advertência;
- b)** Multa na forma prevista na Lei 8.666/93 ou no Contrato;
- c)** Suspensão temporária de participar em Processos Licitatórios e impedimento de contratar com a Contratante pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, reabilitação esta que será concedida sempre que a Fornecedora ressarcir à Contratante pelos prejuízos e, depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base nas letras “a”, “b” e “c”

7.3. Multa de 2% do valor global do contrato, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente, no entanto, não eximem a contratada da reparação de eventuais perdas e danos ou prejuízos que seu ato punível venha causar a Contratante, podendo a Câmara reconsiderar sua decisão, ou encaminhá-la devidamente informada para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

7.4. As penalidades pecuniárias a que se referem às cláusulas anteriores poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Contratante, ou, se for o caso, cobrada administrativamente ou judicialmente, aplicam-se subsidiariamente, as normas previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

7.5. A Contratada poderá ser penalizada inclusive com eventual rescisão do contrato caso à qualidade dos serviços e/ou a presteza no atendimento deixarem de corresponder à expectativa, ou a qualidade dos serviços e/ou a presteza no atendimento deixarem de corresponder à expectativa.

CLÁUSULA OITAVA – DO ADITIVO E ALTERAÇÃO CONTRATUAL

8.1. Este Contrato poderá ser aditado para fins de manutenção do preço dos bens e/ou serviços, seja quanto ao equilíbrio econômico-financeiro, seja quanto ao acréscimo ou supressão dos quantitativos dos bens adquiridos, desde que observados os ditames legais, alterado em um dos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, com as devidas justificativas e mediante interesse da Contratante.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, nos termos do Artigo 57, Caput da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

A CONTRATANTE, designará como Gestor e Fiscais de Contrato, por meio de Portaria, responsáveis para exercer rigoroso controle da execução, qualidade do produto, marca, valor, registro das ocorrências, falhas e/ou defeitos, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento, comunicando por escrito a autoridade superior:

| | |
|----------------------------|---|
| FISCAL DO CONTRATO: | Sr. _____ – Cargo/Função: _____ Matrícula Nº _____, RG Nº _____ SSP/___ e CPF Nº _____ |
| SUPLENTE DO FISCAL: | Sra. _____ – Cargo/Função: _____ Matrícula Nº _____ RG Nº _____ SSP/___ e CPF Nº _____ |
| GESTOR DO CONTRATO: | Sra. _____ – Cargo/Função: _____ Matrícula Nº _____, RG Nº _____ /SPP/___ e CPF Nº _____ |

10.2. Cabe aquele que acompanha e fiscaliza a execução do contrato:

10.2.1. Acompanhar e controlar, as entregas e o estoque de produtos, de reposição, quantidade, qualidade, preços e marcas;

10.2.2. Fiscalizar: verificar a forma de execução do objeto do contrato, confirmando o cumprimento das obrigações, controle no cumprimento do Contratos.

10.2.3. Interditar: paralisar a execução do contrato por estar em desacordo com o pactuado;

10.2.4. Informar: a Administração, via Câmara de Negócios, o cometimento de falhas e irregularidades detectadas pela Contratante, que implique comprometimento do serviço e/ou aplicação de penalidades previstas, e noticiar os casos de afastamento em virtude de férias, licenças ou outros motivos, para que o substituto (suplente) possa assumir a gestão do contrato, evitando prejuízos, interrupções e suspensão das atividades de fiscalização.

10.2.5. Ter total conhecimento do contrato e suas cláusulas; Solicitar a seus superiores, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes, decisões e providências que ultrapassem a sua competência;

10.2.6. Zelar pelo bom relacionamento com a contratada, mantendo um comportamento ético, probo e cortês, formalizando, sempre, os entendimentos com a Contratada ou seu Preposto, adotando todas as medidas que permitam compatibilizar as obrigações bilaterais;

10.2.7. Conferir os dados das Notas Fiscais, antes de atestá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

10.2.8. Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando ao Gestor do Contrato aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados;

10.3. Caberá ao Gestor do Contrato as seguintes atribuições:

10.3.1. Conferência dos produtos adquiridos e serviços realizados, realizando fiscalização administrativa e financeira do Termo de Contrato;

10.3.2. Registrar no ato do recebimento dos produtos/execução dos serviços, eventuais ocorrências existentes, emitidas pelo fiscal;

10.3.3. Atestar tanto a quantidade, como a qualidade dos produtos entregues, sendo responsável por essas declarações;

10.3.4. Deverá certificar, para fins de quitação das Notas Fiscais, a regularidade Fiscal, quando se fizer necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93;

11.2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

11.3. A rescisão do contrato poderá ser:

11.4. Determinada por ato unilateral e escrito pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, assegurando o contraditório e a ampla defesa;

11.4.1. Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Contratante ou em caso fortuito.

11.4.2. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

11.4.3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

11.4.4. Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

É competente o Foro da Comarca do Município de _____ – MT, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____ - MT, ___ de _____ de _____.

Contratante: _____
ESCOLA ESTADUAL /CDCE

Contratada: _____
REPRESENTANTE/ RAZÃO SOCIAL/CNPJ

TESTEMUNHAS:

NOME:
CPF:
RG:

NOME:

CPF:

RG:

ANEXO XI

MODELO DE RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR de _____/MT e essa empresa, solicitamos que Vossa Senhoria preencha o recibo de entrega de edital abaixo e remeta-o a Câmara de Negócios de _____/MT, através do fax nº (____) _____ - _____ ou e-mail:

O não envio deste recibo exime a Câmara de Negócios de _____/MT, da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Razão Social:

CNPJ nº:

Endereço:

Cidade:

UF:

Telefone:

Fax:

Representante Legal:

E-mail:

Retiramos nesta data, na sede da _____ da cidade de _____/MT situada à Rua _____, N.º _____, Bairro _____, _____/MT, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

_____/MT, ____ de _____ de _____.

(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)

Carimbo / Assinatura

ANEXO XII

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO À CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE _____/MT

Ref.: Pregão Presencial RP nº _____/2024.

(Nome da empresa)_____, CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), **CRENCIA** o Sr.(a) _____ Nome da pessoa, CPF nº _____, endereço completo_____, para representá-la no Procedimento Licitatório do PREGÃO PRESENCIAL nº _____/2024, com amplos poderes, podendo para tanto apresentar os documentos referentes ao procedimento licitatório em referência, assinar, prestar esclarecimentos, satisfazer exigências, impugnar documentos, interpor recursos, transigir, desistir, receber notificações e intimações, concordar e discordar de atos e decisões do Pregoeiro e da Câmara de Negócios da Alimentação Escolar de _____/MT, enfim, praticar todos os demais atos que se fizerem necessários no decorrer do certame.

_____/MT, ____ de _____ de _____.

(Razão social da empresa e assinatura do responsável legal)
Carimbo / Assinatura

ANEXO XIII

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES CONTEMPLADAS

| UNIDADE ESCOLAR | ENDEREÇO DA UNIDADE ESCOLAR/TELEFONE/EMAIL |
|------------------------|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Assessoria Pedagógica do Município de _____/MT.

ANEXO XIV

RESULTADO DO PREGÃO PRESENCIAL N.º

A CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE _____, torna público para conhecimento dos interessados o Resultado do Certame Licitatório do Pregão Presencial RP de n.º __/2024, cujo objeto é Aquisição de Gêneros Alimentícios, para atendimento dos alunos matriculados **nas Unidades Escolares da Rede Pública Estadual no Município de _____/MT**, em observância, ao FNDE/PNAE, nos termos do Edital, são declarando vencedor (es) :

| Produto | Marca | Fornecedor/ CNPJ | Unidade Medida | Quant. | Valor Unitário R\$ | Valor Total |
|--|--------------|-----------------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------------|------------------------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| VALOR TOTAL DO PREGÃO R\$ _____ (Valor por extenso) | | | | | | |

_____ de _____ de _____

Pregoeiro Oficial

ANEXO XV

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS n.º _____ PREGÃO PRESENCIAL RP N.º _____/2024

Aos _____ dias, do mês de _____, do ano de _____, a CÂMARA DE NEGÓCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE _____, torna público para conhecimento dos interessados que no Processo Licitatório do Pregão Presencial RP de n.º __/2024, cujo objeto é Aquisição de Gêneros Alimentícios, para atendimento dos alunos matriculados nas Unidades Escolares de Educação Básica de MT, via CNAE em observância, ao FNDE/PNAE, conforme descrições e especificações apresentadas, no Edital da Certame Licitatório, tendo de um lado o (s) Fornecedor (s) _____, pessoa jurídica), inscrita no CNPJ sob o número _____, com endereço à Rua _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador do RG n.º _____ SSP/_____, inscrito no CPF/MF n.º _____, doravante denominada “Promitente Fornecedor”, para registro de preços, firmam a presente **Ata de Registro de Preços**, obedecidas as disposições Legais, e as condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A presente Ata objetiva o Registro de Preços, dos Gêneros Alimentícios oriundos, para atendimento dos alunos matriculados nas Unidades Escolares da Rede Pública Estadual no Município de _____/MT, em observância, Resolução 06/2020 PNAE/FNDE e IN 013/2022/GS/SEDUC/MT, oriunda do PREGÃO PRESENCIAL n.º _____/2024 e seus anexos, segundo preços e condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O Prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, devendo a licitante vencedora manter, durante o período de vigência, as mesmas condições de habilitação exigidas na Licitação.

2.1. Os contratos oriundos da adesão à presente Ata, terão sua vigência em conformidade com o instrumento convocatório.

2.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração, via Câmara de Negócios a firmarem contratações nas quantidades estimadas.

2.3. A Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência não contemplam a possibilidade de Adesão para Outros Entes ou Órgãos, a sua vigência poderá ser utilizada tão somente, pelas Câmara de Negócios, exclusivamente em atendimento às Unidades Escolares e Assessorias Pedagógicas pertencentes à Rede Estadual de Educação de Mato Grosso.

2.4. Às Câmara de Negócios, que desejam fazer uso da Ata, visando atender as Unidades Escolares, de sua circunscrição, deverão elaborar solicitação formal à Câmara detentora e Gestora da Ata, para que manifeste acerca a possibilidade de Adesão, certificando assim, da anuência do fornecedor, em atender aos itens, aos quantitativos, e nas localidades requeridas, desde que não prejudique as obrigações principais contratadas.

2.5. As adesões, por Unidade Escolar via Câmara de Negócios, não poderão exceder a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos Itens do Instrumento Convocatório e Registrados na Ata de Registro de Preços, não podendo exceder na sua totalidade, ao quántuplo do quantitativo de cada Item registrado, independente.

2.6. Autorizada a Adesão, atendidos os procedimentos, será instrumentalizado o

Termo de Contrato de Adesão.

2.7. A Ata de Registro de Preços não poderá sofrer acréscimos nos seus quantitativos. Poderá, entretanto, o preço registrado ser revisto em decorrência de eventual redução, daqueles praticados no mercado, devendo a Câmara promover a renegociação junto ao fornecedor.

2.8. Quando o preço de mercado se tornar comprovadamente superior, a ponto de causar o desequilíbrio no pactuado, em decorrência de situações previstas na alínea “d” do inciso II e do § 5º do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações, impedindo o fornecedor de garantir o fornecimento, poderá a Câmara, reequilibrar os preços, e/ou desobriga-lo; cabendo negociação com demais fornecedores, e/ou rescisão da Ata, ante a negociação infrutífera e/ou por conveniência da Administração.

2.9. O Gerenciamento deste Instrumento caberá à Câmara de Negócios de Alimentação Escolar do Município de _____/MT.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES

| Item | Produto | Und | Qte | Fornecedor CNPJ | Marca | Valor Unt. | Total |
|------------------------|---------|-----|-----|----------------------------|-------|---------------|-------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Valor Total R\$ | | | | (valor por extenso) | | | |

CLÁUSULA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93, Instrução Normativa n.º 013/2022/GS/SEDUC/MT, no que não colidir com a primeira, e demais normas aplicáveis, subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA QUINTA DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de _____, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença das testemunhas abaixo.

Câmara de Negócios – PRESIDENTE DO CDCE
RG e CPF/MF

PROMITENTE FORNECEDOR (es)

TESTEMUNHAS:

A) _____ B) _____
RG e CPF/MF n.º RG e CPF/MF n.º