

PREGÃO ELETRÔNICO

MODALIDADE Nº 011|2026

CONTRATANTE

Município de Piraúba – CNPJ nº 18.554.147/0001-99

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.610.744,82 (um milhão, seiscentos e dez mil, setecentos e quarenta e quatro reais e oitenta e dois centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

28.04.2026 às 10h00min

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PLATAFORMA

Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item

EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM – Para os itens com valor total unitário de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

**TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO,
SIMPLIFICADO E REGIONALIZADO PARA ME/EPP
NÃO**

SUMÁRIO

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	17
10. DOS RECURSOS	18
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	18
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 043/2026

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE PIRAÚBA**, inscrito no CNPJ sob o nº 18.554.147/0001-99, por meio do Departamento de Compras e Licitação, sediado à Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, de forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.
- 2.2. As aquisições ou as contratações na condição de órgão não participante não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador.
- 2.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços por órgão não participante não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

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

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

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

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

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

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

3.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.6. O impedimento de que trata o item 3.5.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela

aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.5.2 e 3.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.9. O disposto nos itens 3.5.2 e 3.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.11. A vedação de que trata o item 3.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucedirá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.10.1 deste Edital.

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

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

- 4.4.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.4.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.4.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário do item

5.1.2. Marca e modelo, no que couber;

5.1.3. Fabricante, no que couber;

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

5.2.1. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

5.6. Independentemente do percentual de imposto inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o

compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Termo de Referência, integrante ao presente Edital.

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

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

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

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

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

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

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

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

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento)

superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2. Empresas brasileiras;

6.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em lote, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia e atualizada pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade, para fins de definição de preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

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

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

- 7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha orçamentária de custos;
- 7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

7.17. Se a (s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita (s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída ou verificada pela apresentação do registro cadastral no SICAF, nos documentos por ele abrangidos, observando-se estritamente o prazo de validade nos níveis cadastrados.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia – cuja prova de autenticidade poderá ser feita perante agente da Administração, mediante

apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal – ou no caso de documentos extraídos de sistemas informatizados (internet), através da verificação de sua autenticidade por meio eletrônico, nos termos da legislação vigente.

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

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

8.8. O licitante deverá apresentar, declaração conjunta, nos moldes do ANEXO III, aduzindo, dentre outras questões, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

8.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

8.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

8.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Art. 64 da Lei 14.133/21):

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

8.12.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

8.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A Ata de Registro de Preços será assinada, obrigatoriamente, por meio de assinatura digital.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (<https://www.pirauba.mg.gov.br/>).

9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes no cadastro de

reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

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

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

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

10.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

10.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Piraúba.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

11.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

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

11.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

11.1.5. Fraudar a licitação

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

11.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

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

11.2.1. Advertência;

11.2.2. Multa;

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

- 11.3.2. As peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 11.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 11.10. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à

autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

- a) Em campo específico, através do Portal de Compras Públicas.
- b) Extraordinariamente, em caso de indisponibilidade do referido portal, mediante comprovação, através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos;

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 13.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 13.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 13.9. Em caso
- 13.10. de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (<https://www.pirauba.mg.gov.br/>), através de solicitação formal pelo e-mail
- 13.12.](compras.pirauba@gmail.com) ou no Departamento de Compras e Licitação, com
- 13.13. sede na Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG.
- 13.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 13.14.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 13.14.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 13.14.3. ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta;

Piraúba-MG, 08 de abril de 2026.

André Luis Salgado Xavier
Prefeito Municipal

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretária Municipal de Saúde

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Ivair do Amaral de Oliveira
Secretário Municipal de Esporte, Cultura,
Lazer e Turismo

Gustavo de Souza Mendonça
Secretário Municipal de Obras, Estradas,
Trânsito e Transportes

Controle prévio de legalidade, nos termos do art. 53, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, com base no parecer jurídico acostado nos autos. Visto:

Lucas da Silva Rodrigues Guedes
OAB/MG 237.795

ANEXO I - Termo de Referência

PROCESSO Nº 043/2026

I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
0001	0066	ACHOCOLATO EM PO - Achocolatado em pó solúvel, embalagem 700gr. Ingredientes: açúcar, malto dextrina, cacau em pó, vitaminas (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), minerais (ferro, zinco e selênio) emulsificante lecitina de soja, e aromatizantes.	UN	180	20,96	3.772,80



0002	0068	açucar cristal - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.	UN	2245	20,51	46.044,95
0003	0001	adoçante - Adoçante 65 ml, líquido, 100% natural. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico.	UN	80	12,57	1.005,60
0004	0093	água mineral galão 10L - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de polycarbonato, íntegro, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 10L de peso líquido do produto.	UN	100	17,02	1.702,00
0005	574150835	água mineral galão 20L com vasilhame - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de polycarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. VASILHAME + TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem	UN	20	22,13	442,60



		conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.				
0006	574150836	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L SEM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. SOMENTE TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.	UN	200	12,61	2.522,00
0007	8208	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e moído. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	170	18,04	3.066,80
0008	0003	AMENDOIM TORRADO SEM CASCA - Amendoim sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Ausência de sinais de umidade.	UN	170	17,65	3.000,50



		Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.				
0009	8209	AMENDOIN CRU - Produto de qualidade, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	50	13,46	673,00
0010	0002	AMIDO DE MILHO_ - Produto amiláceo extraído do milho, com cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade	UN	220	14,42	3.172,40



		mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0011	0005	ARROZ LONGO FINO - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parboilizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, longo, fino, polido, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas. A embalagem primária deverá conter 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul.	UN	2020	21,83	44.096,60
0012	0006	AVEIA FINA - De preparo instantâneo, de primeira qualidade, em flocos finos, isenta de umidade, sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária resistente (polietileno/polipropileno), atóxica e hermeticamente fechada e embalagem secundária a critério do fornecedor. Composição: aveia em flocos. O produto deverá ser transportado em condições	UN	100	8,00	800,00



		higiênico sanitárias adequadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g.				
0013	8254	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos e ser isento de sabor rançoso, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500ml de peso líquido do produto	UN	155	35,72	5.536,60
0014	8233	AZEITONA VERDE - Produto de qualidade, em conserva, sem caroço, fatiado, sem recheio. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Com cor, sabor, textura e aroma característico do produto. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 230 gramas de peso líquido do produto.	UN	135	8,25	1.113,75
0015	574150837	BALA MASTIGÁVEL SABOR IOGURTE - balas mastigáveis,	PCT	140	14,80	2.072,00



		sabor iogurte (cremoso ou frutado), acondicionadas em pacote com peso líquido aproximado de 700 gramas, individualmente embaladas, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, com identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
0016	0009	BATATA PALHA 1KG - Crocante, de primeira qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor (amarelada), aroma, sabor e textura característicos. Serão rejeitados produtos com odor rançoso e queimado. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1kg do produto.	UN	290	27,68	8.027,20
0017	0014	BISCOITO CRAM-CRACKER INTEGRAL - Contendo zero gramas de gorduras trans. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhoradores de farinha metabisulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter	UN	240	6,02	1.444,80



		aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 c				
0018	1100	BISCOITO CREAM CRACKER - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias	PT	3090	7,20	22.248,00
0019	1094	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de	PT	3290	8,23	27.076,70



		umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Embalagem de 350gramas.				
0020	0016	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de triticales, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado.	UN	1090	10,39	11.325,10



		Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0021	0015	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de triticale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a	UN	840	10,39	8.727,60



		partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto				
0022	574150839	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor coco. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.	UN	730	11,23	8.197,90
0023	574150838	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor leite. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O	UN	500	10,40	5.200,00



		produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.				
0024	8228	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade.	UN	350	52,61	18.413,50



		Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades).				
0025	8230	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de castanha de caju, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina e zinco, leite em pó, massa de cacau, cacau em pó, castanha-de-caju, gordura anidra de leite, amido, sal, xarope de glicose, óleo vegetal de soja, farinha de centeio, farinha de aveia, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes e fermento químico bicarbonato de sódio. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 825g de peso líquido do produto.	UN	200	55,35	11.070,00
0026	0094	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO 1KG - Bombom (1kg) cobertura: chocolate branco; recheio: com recheio; sabor:	UN	30	47,61	1.428,30



		chocolate; característica adicional: sem adição de conservantes; pacote com 1 kg.				
0027	574150840	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE COM AVELÃ - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó integral, manteiga de cacau, avelã, massa de cacau, gordura de manteiga desidratada, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto.	UN	50	7,91	395,50
0028	574150841	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE PRETO - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade	UN	50	7,28	364,00



		mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto.				
0029	8231	CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar, farinhas ou conservantes. Com aspecto, aroma, cor, textura e sabor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 150g de peso líquido do produto.	UN	400	14,53	5.812,00
0030	8206	CALDO DE CARNE - Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, alho, louro, pimenta-vermelha, salsa, concentrado natural de cebola, cúrcuma, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, corantes caramelo III e urucum e aromatizantes. Embalagem contendo 6 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 57g de peso líquido do produto.	UN	50	4,08	204,00
0031	8235	CALDO DE GALINHA - Ingredientes: sal, amido, gordura vegetal, açúcar, água, cúrcuma, salsa, páprica, pimenta-preta,	UN	50	4,86	243,00



		cominho, alho, concentrado natural de cebola, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III. Embalagem contendo 12 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 114g de peso líquido do produto.				
0032	8205	CALDO DE LEGUMES - Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, salsa, alho, cenoura, cúrcuma, alho poró, espinafre, concentrado natural de cebola, tomate, repolho, pimentão vermelho, aipo, abóbora, pimenta-preta, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico, guanilato dissódico, aromatizante e corante caramelo IV. Embalagem contendo 6 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 57g de peso líquido do produto.	UN	50	2,68	134,00
0033	8239	CANELA EM CASCA - Produto íntegro (não quebrado e esfarelado), com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com	UN	100	5,92	592,00



		aspecto, aroma, cor, sabor e textura característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica contendo 8g de peso líquido do produto.				
0034	8207	CANELA EM PÓ - Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	105	5,11	536,55
0035	0024	CANJICA BRANCA - Grupo misturada, subgrupo despelucada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.	UN	210	7,56	1.587,60
0036	8258	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA GROSSA - Canjiquinha de milho, amarela, tipo	UN	550	4,43	2.436,50



		1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0037	0170	CANUDO PARA RECHEIO - Canudinho para recheio medindo no mínimo 7 (sete) centímetros; massa folhada; devendo estar crocante e leve, pacote contendo 50 unidades; 250 gramas.	Cx	100	19,58	1.958,00
0038	8240	CATCHUP TRADICIONAL - Produto de qualidade, aspecto fresco, frito, seco, sem gordura excessiva, crocante, de cor uniforme, com formato de cone, sem deformidade, trincas ou quebrados. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal livre de gordura trans, ovos, sal e vinagre. Com sabor neutro, levemente salgado. Ausência de sabor rançoso, corpos estranhos, sem sinais de umidade. Rotulagem conforme legislação vigente. Entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Validade mínima de 10 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica,	UN	30	11,06	331,80



		transparente, com 250g de peso líquido do produto.				
0039	8202	CHOCOLATE GRANULADO DE CHOCOLATE - Chocolate granulado, de chocolate, de coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glaze ante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 120g de peso líquido do produto.	UN	210	13,37	2.807,70
0040	0027	COCO RALADO - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: Amêndoa De Coco, Açúcar, Sal, Umectante INS 1520 E Conservante INS 223. Embalagem com peso líquido de 100g do produto.	UN	260	5,68	1.476,80
0041	8253	CRAVO DA INDIA 8GR - Produto de qualidade, seco, inteiro, de cor, sabor e aroma (intenso) característicos; sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade	UN	135	5,34	720,90



		mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.				
0042	0020	CREME DE LEITE - Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com peso líquido de 200 gramas do produto.	UN	350	3,57	1.249,50
0043	8227	DOCE DE LEITE CREMOSO - Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, sem sinais de estufamento, ferrugem e amassado. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar	UN	210	20,75	4.357,50



		<p>Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 800g de peso líquido do produto.</p>				
0044	574150842	<p>ERVILHA VERDE EM CONSERVA - Ervilha verde enlatada em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Composição: ervilha, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto.</p>	UN	100	5,19	519,00
0045	0029	<p>EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da polpa de tomate maduro, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate,</p>	UN	2350	6,52	15.322,00



		açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 360 gramas.				
0046	0067	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca 500 gramas; farinha de mandioca: branca, tipo 1, fina, crua, seca. Coloração, sabor e odor específico do produto. Embalagem primária resistente, plástica, atóxica, livre de parasitas, mofo e sem presença de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 gramas.	UN	205	6,81	1.396,05
0047	8211	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA FINA - Composição: farinha de mandioca com coloração amarela intensa natural pelo próprio caroteno da raiz ou obtida por corante natural de açafrão da terra ou de cúrcuma. Textura fina, livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem	UN	200	6,56	1.312,00



		contendo 1kg de peso líquido do produto.				
0048	0030	FARINHA DE MILHO FLOCADA AMARELA - Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor, textura característicos do produto. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de com peso líquido de 500g.	UN	100	4,74	474,00
0049	0031	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1 quilo do produto.	UN	305	5,62	1.714,10
0050	0032	FEIJÃO CARIOQUINHA - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos	UN	250	8,16	2.040,00



		<p>estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.</p>				
0051	0033	<p>FEIJÃO PRETO - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.</p>	UN	500	5,21	2.605,00



0052	0400	FEIJAO VERMELHO - FEIJAO VERMELHO, oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofos e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos.	UN	4020	13,59	54.631,80
0053	8323	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO - Fermento biológico seco granulado instantâneo. Composto por levedura natural (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e emulsificante monoesterato de sorbitana. Aspecto: pequenos bastões ou grânulos, com alto poder de fermentação, sem necessidade de reidratação, de cor clara (bege/creme), com odor típico de levedura, isento de cheiro de mofo ou odor desagradável. Isento de corantes e conservantes artificiais. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 10g.	UN	50	2,78	139,00
0054	0035	FERMENTO QUIMICO EM PÓ - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Não devem apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de	UN	280	9,41	2.634,80



		caixas de madeira. A embalagem deve ser resistente, atóxica, íntegra e conter 250g de peso líquido do produto.				
0055	0036	FUBA DE MILHO - Íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente e transparente (polietileno/polipropileno) íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto.	UN	500	7,36	3.680,00
0056	574150844	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SABOR AMORA - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sabor: amora. Pó solúvel. Composição: açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, aromatizantes, edulcorantes e corantes artificiais. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, de substâncias	UN	100	2,72	272,00



		químicas, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.				
0057	574150845	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SABOR MORANGO - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sabor: morango. Pó solúvel. Composição: açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, aromatizantes, edulcorantes e corantes artificiais. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, de substâncias químicas, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.	UN	100	2,87	287,00
0058	574150843	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SEM SABOR - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sem sabor, incolor e inodoro. Pó solúvel, fino, homogêneo, livre de grumos e partículas estranhas. Produto de origem animal. Composição: gelatina incolor, sem adição de açúcar ou corantes. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, odores rançosos.	UN	20	3,53	70,60



		Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 24g de peso líquido do produto. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 24g de peso líquido do produto.				
0059	0115	<p>IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão</p>	Litro	11000	12,69	139.590,00



		fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto				
0060	0037	IOGURTE DIET - Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango em pedaços, água, amido modificado, aroma natural de morango, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame e espessantes goma xantana e goma guar), leite em pó desnatado, amido modificado, concentrado proteico de leite, gelatina e fermentos lácteos. Específico para dietas com restrição de açúcar. Embalagem 170g.	UN	50	4,74	237,00
0061	574150846	IOGURTE INTEGRAL SABOR COCO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a	UN	5000	13,00	65.000,00



		legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.				
0062	574150348	IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá	UN	200	5,57	1.114,00



		<p>estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.</p>				
0063	0041	<p>LEITE CONDENSADO - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária</p>	UN	700	6,99	4.893,00



		(SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas.				
0064	8200	LEITE DE COCO - Composição: água, leite de coco (creme de coco e óleo de coco), estabilizantes (celulose microcristalina), espessantes (carboximetilcelulose sódica), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80), conservadores (benzoato de sódio e metabisulfito de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 200ml de peso líquido do produto.	UN	200	6,26	1.252,00
0065	0043	LEITE DE SOJA SEM SABOR - Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária	UN	1200	9,90	11.880,00



		(SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 1L de peso líquido do produto.				
0066	8236	LEITE INTEGRAL EM PÓ_ - Composição: leite em pó integral instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de glúten. Com granulometria homogênea, fina, alta solubilidade e boa instantaneidade. Ausência de umidade, empedramento, sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente - Instrução Normativa N° 53/2018 MAPA. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.	UN	2000	16,10	32.200,00
0067	0039	LEITE UHT LIQUIDO INTEGRAL - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme	UN	91510	5,00	457.550,00



		legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido				
0068	0040	LEITE UHT 0% LACTOSE - Leite líquido, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1LITRO	UN	11000	6,80	74.800,00



0069	0044	LOURO EM FOLHA SECA - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.	UN	220	4,56	1.003,20
0070	574150847	MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	100	4,62	462,00
0071	574150848	MACARRÃO AVE MARIA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo Ave Maria. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos,	PT	100	4,59	459,00



		avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0072	574150849	MACARRÃO BOCA DE LEÃO COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	100	4,09	409,00
0073	0045	MACARRÃO CARACOL MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de	UN	310	4,53	1.404,30



		acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto				
0074	0403	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo espaguete, Nº 08. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	810	4,67	3.782,70
0075	0046	MACARRÃO PADRE NOSSO MASSA COM OVOS - Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	300	3,68	1.104,00
0076	574150850	MACARRÃO PADRE NOSSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo padre nosso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem	PT	100	3,46	346,00



		resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0077	0405	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo parafuso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	610	4,51	2.751,10
0078	574150851	MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS - MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A	PT	100	4,66	466,00



		data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0079	574150852	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	100	5,07	507,00
0080	574150853	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo argolinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data	PT	100	4,98	498,00



		de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto				
0081	574150855	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	100	4,53	453,00
0082	574150854	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo conchinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data	PT	100	4,17	417,00



		de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0083	0047	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 8 - MASSA COM OVOS - Macarrão espaguete, nº 08. Composição: Sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	800	4,83	3.864,00
0084	0049	MACARRÃO TIPO PARAFUSO MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	1210	4,41	5.336,10
0085	1097	MAIONESE CREMOSA - Maionese tradicional, cremosa, textura homogênea lisa, com coloração clara e sabor suave. Com características organolépticas preservadas. Ingredientes: Água, óleo vegetal, amido modificado, ovo, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, aromatizantes, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico e corante natural páprica. Isento de odor e sabor rançoso, avarias, corpos estranhos.	UN	150	15,15	2.272,50



		Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, com lacre e tampa. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto				
0086	0053	MILHO DE PIPOCA PREMIUM - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. PACOTE DE 500GR	UN	2600	5,05	13.130,00
0087	0054	MILHO VERDE EM CONSERVA - Com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Ausência de sujidades corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g drenado.	UN	520	4,04	2.100,80
0088	0073	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO - com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, gordura vegetal, sal refinado, fermento químico, sabores variados. Embalagem plástica contendo 400grs.	UN	200	6,84	1.368,00
0089	0406	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Óleo de soja refinado. Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra,	UN	2640	8,44	22.281,60



		resistente, atóxica. Cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 900ml de peso líquido do produto.				
0090	0056	ORÉGANO - com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.	UN	230	5,23	1.202,90
0091	574150856	PÃO DE FORMA INTEGRAL TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadrangular. Ingredientes: farinha de trigo integral, glúten, trigo em grãos, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha ácido ascórbico. Mínimo de 59,9% de cereais integrais. Deve ser isento de umidade, mofos, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de farinha de trigo refinada e corantes artificiais.	PT	100	11,18	1.118,00



		<p>A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias após a entrega. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto.</p>				
0092	574150857	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadrangular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Deve ser isento de umidade, mofo, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente, atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega.</p>	PT	1200	9,46	11.352,00



		Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.				
0093	0062	PICOLE AO LEITE - O picolé ao leite, partir de uma base cremosa; Leite integral – A base do picolé, Creme de leite – para uma textura mais aveludada, Açúcar, Leite em pó e estabilizantes naturais: textura uniforme e evitam a formação de cristais de gelo. O picolé ao leite deve ser transportado em caminhões refrigerados, garantindo que a temperatura seja mantida para evitar derretimento, protegido em embalagens individuais, que evitam a contaminação e preservam sua textura e sabor. Ao abrir o picolé ao leite, ele deve estar firme, sem sinais de derretimento ou cristais de gelo na superfície.	UN	13000	2,70	35.100,00
0094	574150858	PICOLÉ AO LEITE DIET - Picolé à base de leite, sabor chocolate e morango, adoçado com edulcorantes, sem adição de açúcares. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, com massa cremosa, cor, sabor, textura e aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente. Embalagens resistentes, íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a	UN	100	2,76	276,00



		identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 65g de peso líquido do produto.				
0095	0065	PICOLE DE FRUTAS - Picolé à base de água, fruta ou polpa de fruta e açúcar. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, cor, sabor, textura, aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. Embalagens íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	8000	2,75	22.000,00
0096	0096	PIRULITO DE CORAÇÃO - Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.	UN	520	15,81	8.221,20
0097	0071	PIRULITO MASTIGAVEL - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.	UN	520	14,92	7.758,40
0098	0069	PO DE CAFÉ 500GR - Café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as	UN	7228	32,54	235.199,12



		<p>seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf. termo de referência.</p>				
0099	574150859	<p>POLVILHO AZEDO - Polvilho (fécula) de mandioca fermentado (azedo) e desidratado, tipo 1, de 1º qualidade, seco, com granulometria uniforme, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Com características organolépticas preservadas. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem</p>	PT	50	11,90	595,00



		contendo 1kg de peso líquido do produto.				
0100	574150860	POLVILHO DOCE - Polvilho (fécula) de mandioca desidratado, não fermentado, tipo 1, de 1ª qualidade, seco, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	PT	50	10,39	519,50
0101	574150869	PO PARA BEBIDAS SABOR ARTIFICIAL - SUCO - Pó para preparo de bebida sabor artificial de frutas, acondicionado em embalagem individual de 18g por pacote, próprio para diluição em água potável, resultando em suco com rendimento mínimo de 2 litros por embalagem. Produto instantâneo, de fácil dissolução, isento de glúten, contendo açúcar, acidulante, aromatizante e corante artificial, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, lacrada. Produto deve apresentar sabor e aroma característicos da fruta indicada, sem presença de grumos, umidade, bolores ou qualquer substância estranha ao produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações pertinentes. Cada caixa deverá vir	PCT	700	1,08	756,00



		com 18 sachês. Sabores: Laranja, uva, morango, limão.				
0102	574150861	QUEIJO PARMESÃO - Queijo parmesão ralado grosso/fiapos, de primeira qualidade, de aspecto fresco, cor amarelada, massa dura, curado, com características organolépticas características do produto. Isento de umidade, mofo, odor e sabor rançoso, sujidades, avarias, corpos estranhos. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento, coalho, sal, conservante e antiaglutinante. Isento de glúten e sem adulterações. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, contendo 50g de peso líquido do produto.	PT	100	8,25	825,00
0103	0074	REFRIGERANTE COLA 2 L - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.	UN	1020	8,87	9.047,40
0104	574150862	REFRIGERANTE SABOR COLA DIET - Refrigerante sabor cola, de primeira qualidade, reconhecido nacionalmente dentro dos mais altos padrões de identidade, 1ª	UN	50	10,84	542,00



		linha. Embalagem original, lacrada, íntegra. Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico/cítrico e aromatizantes naturais, adoçantes (aspartame/acesulfame de potássio). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conforme necessidade a entrega poderá ser solicitada do item gelado. Embalagem PET contendo 2L de peso líquido do produto.				
0105	574150863	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ - Refrigerante sabor guaraná, de primeira qualidade, reconhecido nacionalmente dentro dos mais altos padrões de identidade, 1ª linha. Embalagem original, lacrada, íntegra. Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico/cítrico e aromatizantes naturais, adoçantes (aspartame/acesulfame de potássio). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conforme necessidade a entrega poderá ser solicitada do item gelado. Embalagem PET contendo 2L de peso líquido do produto.	UN	200	6,61	1.322,00
0106	0057	SAL REFINADO - Com embalagem íntegra, resistente, atóxica e com a rotulagem conforme legislação vigente.	UN	720	3,26	2.347,20



		Iodado; extraído de fontes naturais; apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Ausência de umidade, avarias, sujidades e corpos estranhos. De aspecto característico do produto. Peso 1 Quilo.				
0107	0095	SORVETE BALDE 10L - Balde de sorvete 10lt sorvete - base leite; sabor: variado; forma apresentação: massa / cremosa temperatura conservação: 15° c; balde com 10 litros.	UN	200	151,68	30.336,00
0108	574150864	SORVETE DE MASSA DIET - SORVETE DE MASSA DIET - Sorvete cremoso, tipo diet - sem adição de açúcares, à base de leite, sabores variados (creme, morango, chocolate). Composição: polidextrose, edulcorantes (stevia e sorbitol), água, gordura vegetal, soro de leite, leite em pó desnatado, cacau, estabilizantes (goma guar, jataí), emulsificantes e aromatizantes. Isento de gordura trans. Embalado em balde plástico (polipropileno), retangular ou cilíndrico, com alça reforçada e tampa hermética, atóxico, íntegro, descartável, resistente ao empilhamento. Com cor, aroma, sabor, textura (macia) característicos do produto. Sem sinais de descongelamento, sem cristais de gelo. Rotulagem conforme legislação vigente. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não	P	20	35,68	713,60



		poderá ser superior a 10 dias da data de fabricação. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação. Embalagem contendo 450g do produto.				
0109	574150865	<p>SORVETE DE MASSA ZERO LACTOSE - Sorvete cremoso, zero lactose, sabores variados (creme, morango, chocolate). Composição: Composto por leite em pó integral para dietas com restrição de lactose (leite integral e enzima lactase), água, açúcar, gordura vegetal, xarope de glicose e estabilizantes/emulsificantes. Isento de gordura trans. Embalado em balde plástico (polipropileno), retangular ou cilíndrico, com alça reforçada e tampa hermética, atóxico, íntegro, descartável, resistente ao empilhamento. Com cor, aroma, sabor, textura (macia) característicos do produto. Sem sinais de descongelamento, sem cristais de gelo. Rotulagem conforme legislação vigente. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de fabricação. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação. Embalagem contendo 800ml do produto.</p>	P	50	32,77	1.638,50
0110	8334	<p>SUCO CONCENTRADO DE CAJU - Bebida pasteurizada, homogeneizada, não fermentada e não alcoólica. Ingredientes: polpa de caju integral, água, açúcar, acidulante ácido cítrico (INS 330),</p>	UN	200	9,22	1.844,00



		aromatizantes (aroma idêntico ao natural), estabilizantes (goma xantana INS 415 e celulose microcristalina INS 460) e conservadores (benzoato de sódio INS 211 e metabissulfito de sódio INS 223). Diluição mínima: 4 partes de água para 1 parte do concentrado. Com cor (amarelo claro a branco-amarelado), aroma, sabor e textura característicos, preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L				
0111	1102	SUCO CONCENTRADO DE UVA - Concentrado líquido para suco de uva tinto - o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa de uva integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno e aroma natural de uva. Diluição mínima: 7 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto	Litro	300	11,21	3.363,00



0112	0075	SUCO DE POLPAS DE FRUTAS 1 L - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.	UN	1060	11,61	12.306,60
0113	0409	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL PASTA - Produto de qualidade, tipo caseiro, pastoso, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura (homogênea) característicos do produto. Ingredientes: alho, cebola, salsa, cebolinha, óleo vegetal e sal refinado. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	100	8,33	833,00
0114	574150866	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL SECO - Produto de qualidade, tipo caseiro, seco, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura característicos do produto. Ingredientes: alho e sal refinado, à proporção de 70% de alho e 30% de sal. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de empedramento, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote	UN	1000	10,48	10.480,00



		plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
0115	0059	TRIGO PARA QUIBE - O trigo para quibe deverá ser fornecido acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa, garantindo a conservação do produto. Cada unidade deverá estar acondicionada em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechada, com capacidade de 500 (quinhentas) gramas. O produto deverá ser 100% trigo duro pré-cozido (bulgur), próprio para preparo de quibe, livre de impurezas, insetos.	UN	150	4,76	714,00
0116	574150867	UVA PASSA PRETA - Uva preta desidratada, sem sementes, frutos inteiros, consistência macia e sabor característico. Cor uniforme e característica da variedade, sem escurecimento excessivo ou manchas. Características organolépticas preservadas. Livre de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 180 dias com data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.	PT	50	9,54	477,00
0117	8257	VINAGRE DE ÁCOOL TRADICIONAL - Produto de qualidade, proveniente da cana-de-açúcar, incolor. Embalagem	UN	150	3,33	499,50



		íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224. Acidez de 4%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto.				
0118	574150868	VINAGRE DE MAÇÃ - Produto de qualidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservante INS 224. Acidez de 4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto.	UN	460	4,22	1.941,20
VALOR TOTAL R\$					1.610.744,82	

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do instrumento contratual, prorrogável na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. A Ata de Registro de Preço oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

II – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no tópico “Possíveis impactos ambientais” do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade de indicação de marcas, características ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:

4.3. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da vedação de utilização de marcas ou produtos.

Da exigência de amostra

4.4. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da apresentação de amostra dos produtos ofertados.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.6.1. Trata-se de contratação de baixa complexidade, não envolvendo dedicação exclusiva de mão de obra e o pagamento é condicionado às entregas do material.

Validade

4.7. O prazo de validade dos gêneros alimentícios deverá respeitar o percentual de, no mínimo, 75% da validade do produto, conforme orientações do fabricante contidas em seu rótulo, na data de entrega.

V – MODELO DE EXECUÇÃO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do envio da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 07 (sete) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no endereço constante na Autorização de Fornecimento.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. Na presente contratação, considerando a baixa complexidade do objeto, bem como suas características, não haverá exigência de garantia, manutenção ou assistência técnica.

VI – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

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

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

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

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.12. A gestão e fiscalização contratual caberá à Unidade Requisitante, através dos seguintes responsáveis:

Fiscal

Jéssica Portela Silveira | 5101

Cláudia de Paiva Teixeira | 5434

Robson de Oliveira Gaspar | 527

Mislene da Silva | 1175

Enilson Fernandes da Silva | 5754

Antônio Fernandes Lamas | 5416

Gestor

André Luis Salgado Xavier | 5407

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611

Cristina Barbosa Toledo Neiva | 5510

Marjorie Claro Cabido | 5041

Ivair do Amaral de Oliveira | 5755

Gustavo de Souza Mendonça | 5420

VII – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a empresa deverá ser comunicada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Prazo de liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

7.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

7.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.13. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.15. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

7.16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.17. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.18.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

VIII – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou

contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n.º 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

- 8.23. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.23.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.23.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

IX – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.610.744,82 (um milhão, seiscentos e dez mil, setecentos e quarenta e quatro reais e oitenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

X – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Trata-se de Registro de preços, portanto, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

Piraúba - MG, 20 de março de 2026.

André Luis Salgado Xavier
Prefeito Municipal

Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretária Municipal de Saúde

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Ivaír do Amaral de Oliveira
Secretário Municipal de Esporte, Cultura,
Lazer e Turismo

Gustavo de Souza Mendonça
Secretário Municipal de Obras, Estradas,
Trânsito e Transportes

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

PROCESSO Nº 043|2026

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. A aquisição de gêneros alimentícios pelo Município de Piraúba se mostra necessária e plenamente justificada diante das demandas apresentadas pelas áreas da Educação, Assistência Social, Saúde, Administração, Esporte, Cultura e Obras. Trata-se de uma medida que visa assegurar o atendimento adequado à população e o pleno funcionamento dos serviços públicos essenciais. Na área da Educação, a oferta de alimentação aos alunos é parte integrante do processo de ensino, sendo fundamental para garantir melhores condições de aprendizado, desenvolvimento e permanência dos estudantes na escola. No campo da Assistência Social, a distribuição de alimentos é um instrumento essencial para atender famílias em situação de vulnerabilidade, promovendo inclusão e proteção social de forma digna e efetiva. Na Saúde, a oferta de alimentação adequada é indispensável para o atendimento, bem como para o suporte às equipes que atuam em regime de plantão ou enfrentam jornadas prolongadas em unidades de atendimento. No setor de Administração, Esporte, Cultura e Obras, a provisão de gêneros alimentícios se justifica pelo apoio necessário às equipes que executam atividades externas, operacionais ou que exigem permanência prolongada em campo, garantindo condições adequadas de trabalho e continuidade das ações públicas. A aquisição desses produtos contribui diretamente para a

efetivação dos direitos sociais, fortalece as políticas públicas locais e assegura a prestação de serviços com eficiência, qualidade e respeito à dignidade da população. Assim, a medida atende ao interesse público e se alinha às diretrizes que regem a gestão pública responsável, transparente e comprometida com o bem-estar coletivo.

II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requisitante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Administração	André Luis Salgado Xavier
Secretaria Municipal de Assistência Social	Marjorie Claro Cabido
Secretaria Municipal de Saúde	Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretaria Municipal de Educação	Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretaria Municipal de Obras, Estradas, Trânsito E Transportes	Marco Aurélio Salgado Pires
Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer	Ivair do Amaral de Oliveira

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

0001 0066 ACHOCOLATO EM PO - Achocolatado em pó solúvel, embalagem 700gr. Ingredientes: açúcar, malto dextrina, cacau em pó, vitaminas (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), minerais (ferro, zinco e selênio) emulsificante lecitina de soja, e aromatizantes.

0002 0068 AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.

0003 0001 ADOÇANTE - Adoçante 65 ml, líquido, 100% natural. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico.

0004 0093 ÁGUA MINERAL GALÃO 10L - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de polycarbonato, íntegro, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 10L de peso líquido do produto.

0005 574150835 ÁGUA MINERAL GALÃO 20L COM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de polycarbonato,

íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. VASILHAME + TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.

0006 574150836 ÁGUA MINERAL GALÃO 20L SEM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. SOMENTE TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.

0007 8208 AMENDOIM TORRADO E MOÍDO - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e moído. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0008 0003 AMENDOIM TORRADO SEM CASCA - Amendoim sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Ausência de sinais de umidade. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.

0009 8209 AMENDOIN CRU - Produto de qualidade, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0010 0002 AMIDO DE MILHO_ - Produto amiláceo extraído do milho, com cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior

a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0011 0005 ARROZ LONGO FINO - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parboilizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, longo, fino, polido, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. A embalagem primária deverá conter 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul.

0012 0006 AVEIA FINA - De preparo instantâneo, de primeira qualidade, em flocos finos, isenta de umidade, sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária resistente (polietileno/polipropileno), atóxica e hermeticamente fechada e embalagem secundária a critério do fornecedor. Composição: aveia em flocos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g.

0013 8254 AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos e ser isento de sabor rançoso, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500ml de peso líquido do produto

0014 8233 AZEITONA VERDE - Produto de qualidade, em conserva, sem caroço, fatiado, sem recheio. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Com cor, sabor, textura e aroma característico do produto. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 230 gramas de peso líquido do produto.

0015 574150837 BALA MASTIGÁVEL SABOR IOGURTE - balas mastigáveis, sabor iogurte (cremoso ou frutado), acondicionadas em pacote com peso líquido aproximado de 700 gramas,

individualmente embaladas, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, com identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

0016 0009 BATATA PALHA 1KG - Crocante, de primeira qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor (amarelada), aroma, sabor e textura característicos. Serão rejeitados produtos com odor rançoso e queimado. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1kg do produto.

0017 0014 BISCOITO CRAM-CRACKER INTEGRAL - Contendo zero gramas de gorduras trans. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 c

0018 1100 BISCOITO CREAM CRACKER - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias

0019 1094 BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322),

fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Embalagem de 350gramas.

0020 0016 BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de tritcale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Zea mays*), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0021 0015 BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de tritcale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e *Zea mays*), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (*Agrobacterium tumefaciens*, *Bacillus thuringiensis* e *Streptomyces viridochromogenes*) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto

0022 574150839 BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor coco. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura

trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.

0023 574150838 BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor leite. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.

0024 8228 BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hydrogenada, farinha de trigo enriquecida, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades).

0025 8230 BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de castanha de caju, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina e zinco, leite em pó, massa de cacau, cacau em pó, castanha-de-caju, gordura anidra de leite, amido, sal,

xarope de glicose, óleo vegetal de soja, farinha de centeio, farinha de aveia, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes e fermento químico bicarbonato de sódio. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 825g de peso líquido do produto.

0026 0094 BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO 1KG - Bombom (1kg) cobertura: chocolate branco; recheio: com recheio; sabor: chocolate; característica adicional: sem adição de conservantes; pacote com 1 kg.

0027 574150840 BOMBOM DIET DE CHOCOLATE COM AVELÃ - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó integral, manteiga de cacau, avelã, massa de cacau, gordura de manteiga desidratada, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto.

0028 574150841 BOMBOM DIET DE CHOCOLATE PRETO - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto.

0029 8231 CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar, farinhas ou conservantes. Com aspecto, aroma, cor, textura e sabor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 150g de peso líquido do produto.

0030 8206 CALDO DE CARNE - Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, alho, louro, pimenta-vermelha, salsa, concentrado natural de cebola, cúrcuma, realça dores de sabor

glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, corantes caramelo III e urucum e aromatizantes. Embalagem contendo 6 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 57g de peso líquido do produto.

0031 8235 CALDO DE GALINHA - Ingredientes: sal, amido, gordura vegetal, açúcar, água, cúrcuma, salsa, páprica, pimenta-preta, cominho, alho, concentrado natural de cebola, realça dores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III. Embalagem contendo 12 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 114g de peso líquido do produto.

0032 8205 CALDO DE LEGUMES - Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, salsa, alho, cenoura, cúrcuma, alho poró, espinafre, concentrado natural de cebola, tomate, repolho, pimentão vermelho, aipo, abóbora, pimenta-preta, realça dores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico, guanilato dissódico, aromatizante e corante caramelo IV. Embalagem contendo 6 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 57g de peso líquido do produto.

0033 8239 CANELA EM CASCA - Produto íntegro (não quebrado e esfarelado), com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor, sabor e textura característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica contendo 8g de peso líquido do produto.

0034 8207 CANELA EM PÓ - Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.

0035 0024 CANJICA BRANCA - Grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.

0036 8258 CANJQUINHA DE MILHO AMARELA GROSSA - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0037 0170 CANUDO PARA RECHEIO - Canudinho para recheio medindo no mínimo 7 (sete) centímetros; massa folhada; devendo estar crocante e leve, pacote contendo 50 unidades; 250 gramas.

0038 8240 CATCHUP TRADICIONAL - Produto de qualidade, aspecto fresco, frito, seco, sem gordura excessiva, crocante, de cor uniforme, com formato de cone, sem deformidade, trincas ou quebrados. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal livre de gordura trans, ovos, sal e vinagre. Com sabor neutro, levemente salgado. Ausência de sabor rançoso, corpos estranhos, sem sinais de umidade. Rotulagem conforme legislação vigente. Entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Validade mínima de 10 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, transparente, com 250g de peso líquido do produto.

0039 8202 CHOCOLATE GRANULADO DE CHOCOLATE - Chocolate granulado, de chocolate, de coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glaceante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 120g de peso líquido do produto.

0040 0027 COCO RALADO - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: Amêndoa De Coco, Açúcar, Sal, Umectante INS 1520 E Conservante INS 223. Embalagem com peso líquido de 100g do produto.

0041 8253 CRAVO DA INDIA 8GR - Produto de qualidade, seco, inteiro, de cor, sabor e aroma (intenso) característicos; sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. Rotulagem conforme

legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.

0042 0020 CREME DE LEITE - Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com peso líquido de 200 gramas do produto.

0043 8227 DOCE DE LEITE CREMOSO - Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, sem sinais de estufamento, ferrugem e amassado. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 800g de peso líquido do produto.

0044 574150842 ERVILHA VERDE EM CONSERVA - Ervilha verde enlatada em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Composição: ervilha, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto.

0045 0029 EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da polpa de tomate maduro, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e

não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 360 gramas.

0046 0067 FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca 500 gramas; farinha de mandioca: branca, tipo 1, fina, crua, seca. Coloração, sabor e odor específico do produto. Embalagem primária resistente, plástica, atóxica, livre de parasitas, mofo e sem presença de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 gramas.

0047 8211 FARINHA DE MANDIOCA AMARELA FINA - Composição: farinha de mandioca com coloração amarela intensa natural pelo próprio caroteno da raiz ou obtida por corante natural de açafrão da terra ou de cúrcuma. Textura fina, livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.

0048 0030 FARINHA DE MILHO FLOCADA AMARELA - Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor, textura característicos do produto. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de com peso líquido de 500g.

0049 0031 FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1 quilo do produto.

0050 0032 FEIJÃO CARIOQUINHA - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.

0051 0033 FEIJÃO PRETO - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.

0052 0400 FEIJAO VERMELHO - FEIJAO VERMELHO, oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofos e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos.

0053 8323 FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO - Fermento biológico seco granulado instantâneo. Composto por levedura natural (*Saccharomyces cerevisiae*) e emulsificante monoesterato de sorbitana. Aspecto: pequenos bastões ou grânulos, com alto poder de fermentação, sem necessidade de reidratação, de cor clara (bege/creme), com odor típico de levedura, isento de cheiro de mofo ou odor desagradável. Isento de corantes e conservantes artificiais. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 10g.

0054 0035 FERMENTO QUIMICO EM PÓ - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Não devem apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deve ser resistente, atóxica, íntegra e conter 250g de peso líquido do produto.

0055 0036 FUBA DE MILHO - Íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente e transparente (polietileno/polipropileno) íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto.

0056 574150844 GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SABOR AMORA - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sabor: amora. Pó solúvel. Composição: açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, aromatizantes, edulcorantes e corantes artificiais. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, de substâncias químicas, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.

0057 574150845 GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SABOR MORANGO - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sabor: morango. Pó solúvel. Composição: açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, aromatizantes, edulcorantes e corantes artificiais. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, de substâncias químicas, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.

0058 574150843 GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SEM SABOR - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sem sabor, incolor e inodoro. Pó solúvel, fino, homogêneo, livre de grumos e partículas estranhas. Produto de origem animal. Composição: gelatina incolor, sem adição de açúcar ou corantes. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, odores rançosos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 24g de peso líquido do produto. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 24g de peso líquido do produto.

0059 0115 IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a

contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto

0060 0037 IOGURTE DIET - Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango em pedaços, água, amido modificado, aroma natural de morango, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame e espessantes goma xantana e goma guar), leite em pó desnatado, amido modificado, concentrado proteico de leite, gelatina e fermentos lácteos. Específico para dietas com restrição de açúcar. Embalagem 170g.

0061 574150846 IOGURTE INTEGRAL SABOR COCO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.

0062 574150348 IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente.

Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.

0063 0041 LEITE CONDENSADO - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas.

0064 8200 LEITE DE COCO - Composição: água, leite de coco (creme de coco e óleo de coco), estabilizantes (celulose microcristalina), espessantes (carboximetilcelulose sódica), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80), conservadores (benzoato de sódio e metabissulfito de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 200ml de peso líquido do produto.

0065 0043 LEITE DE SOJA SEM SABOR - Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 1L de peso líquido do produto.

0066 8236 LEITE INTEGRAL EM PÓ_ - Composição: leite em pó integral instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de glúten. Com granulometria homogênea, fina, alta solubilidade e boa instantaneidade. Ausência de umidade, empedramento, sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente - Instrução Normativa Nº 53/2018 MAPA. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.

0067 0039 LEITE UHT LIQUIDO INTEGRAL - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido

0068 0040 LEITE UHT 0% LACTOSE - Leite líquido, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1LITRO

0069 0044 LOURO EM FOLHA SECA - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha

ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.

0070 574150847 MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0071 574150848 MACARRÃO AVE MARIA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo Ave Maria. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0072 574150849 MACARRÃO BOCA DE LEÃO COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0073 0045 MACARRÃO CARACOL MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto

0074 0403 MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo espaguete, Nº 08. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade

mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0075 0046 MACARRÃO PADRE NOSSO MASSA COM OVOS - Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.

0076 574150850 MACARRÃO PADRE NOSSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo padre nosso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0077 0405 MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo parafuso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0078 574150851 MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS - MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0079 574150852 MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá

ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação.

Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0080 574150853 MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo argolinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação.

Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto

0081 574150855 MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0082 574150854 MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo conchinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0083 0047 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 8 - MASSA COM OVOS - Macarrão espaguete, nº 08. Composição: Sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.

0084 0049 MACARRÃO TIPO PARAFUSO MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.

0085 1097 MAIONESE CREMOSA - Maionese tradicional, cremosa, textura homogênea lisa, com coloração clara e sabor suave. Com características organolépticas preservadas. Ingredientes: Água, óleo vegetal, amido modificado, ovo, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, aromatizantes, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico e corante natural páprica. Isento de odor e sabor rançoso, avarias, corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, com lacre e tampa. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto

0086 0053 MILHO DE PIPOCA PREMIUM - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. PACOTE DE 500GR

0087 0054 MILHO VERDE EM CONSERVA - Com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Ausência de sujidades corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g drenado.

0088 0073 MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO - com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, gordura vegetal, sal refinado, fermento químico, sabores variados. Embalagem plástica contendo 400grs.

0089 0406 ÓLEO DE SOJA REFINADO - Óleo de soja refinado. Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 900ml de peso líquido do produto.

0090 0056 ORÉGANO - com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.

0091 574150856 PÃO DE FORMA INTEGRAL TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de

trigo integral, glúten, trigo em grãos, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha ácido ascórbico. Mínimo de 59,9% de cereais integrais. Deve ser isento de umidade, mofos, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de farinha de trigo refinada e corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias após a entrega. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto.

0092 574150857 PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Deve ser isento de umidade, mofos, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente, atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.

0093 0062 PICOLE AO LEITE - O picolé ao leite, partir de uma base cremosa; Leite integral – A base do picolé, Creme de leite – para uma textura mais aveludada, Açúcar, Leite em pó e estabilizantes naturais: textura uniforme e evitam a formação de cristais de gelo. O picolé ao leite deve ser transportado em caminhões refrigerados, garantindo que a temperatura seja mantida para evitar derretimento, protegido em embalagens individuais, que evitam a contaminação e preservam sua textura e sabor. Ao abrir o picolé ao leite, ele deve estar firme, sem sinais de derretimento ou cristais de gelo na superfície.

0094 574150858 PICOLÉ AO LEITE DIET - Picolé à base de leite, sabor chocolate e morango, adoçado com edulcorantes, sem adição de açúcares. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, com massa cremosa, cor, sabor, textura e aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente. Embalagens resistentes, íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura

-18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 65g de peso líquido do produto.

0095 0065 PICOLE DE FRUTAS - Picolé à base de água, fruta ou polpa de fruta e açúcar. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, cor, sabor, textura, aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. Embalagens íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

0096 0096 PIRULITO DE CORAÇÃO - Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.

0097 0071 PIRULITO MASTIGAVEL - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.

0098 0069 PO DE CAFÉ 500GR - Café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf. termo de referência.

0099 574150859 POLVILHO AZEDO - Polvilho (fécula) de mandioca fermentado (azedo) e desidratado, tipo 1, de 1º qualidade, seco, com granulometria uniforme, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Com características organolépticas preservadas. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.

0100 574150860 POLVILHO DOCE - Polvilho (fécula) de mandioca desidratado, não fermentado, tipo 1, de 1ª qualidade, seco, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs,

sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.

0101 574150869 PO PARA BEBIDAS SABOR ARTIFICIAL - SUCO - Pó para preparo de bebida sabor artificial de frutas, acondicionado em embalagem individual de 18g por pacote, próprio para diluição em água potável, resultando em suco com rendimento mínimo de 2 litros por embalagem. Produto instantâneo, de fácil dissolução, isento de glúten, contendo açúcar, acidulante, aromatizante e corante artificial, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, lacrada. Produto deve apresentar sabor e aroma característicos da fruta indicada, sem presença de grumos, umidade, bolores ou qualquer substância estranha ao produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações pertinentes. Cada caixa deverá vir com 18 sachês. Sabores: Laranja, uva, morango, limão.

0102 574150861 QUEIJO PARMESÃO - Queijo parmesão ralado grosso/fiapos, de primeira qualidade, de aspecto fresco, cor amarelada, massa dura, curado, com características organolépticas características do produto. Isento de umidade, mofo, odor e sabor rançoso, sujidades, avarias, corpos estranhos. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento, coalho, sal, conservante e antiaglutinante. Isento de glúten e sem adulterações. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, contendo 50g de peso líquido do produto.

0103 0074 REFRIGERANTE COLA 2 L - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.

0104 574150862 REFRIGERANTE SABOR COLA DIET - Refrigerante sabor cola, de primeira qualidade, reconhecido nacionalmente dentro dos mais altos padrões de identidade, 1ª linha. Embalagem original, lacrada, íntegra. Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico/cítrico e aromatizantes naturais, adoçantes (aspartame/acesulfame de potássio). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conforme necessidade a entrega poderá ser solicitada do item gelado. Embalagem PET contendo 2L de peso líquido do produto.

0105 574150863 REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ - Refrigerante sabor guaraná, de primeira qualidade, reconhecido nacionalmente dentro dos mais altos padrões de identidade, 1ª linha. Embalagem original, lacrada, íntegra. Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico/cítrico e aromatizantes naturais, adoçantes (aspartame/acesulfame de potássio). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conforme necessidade a entrega poderá ser solicitada do item gelado. Embalagem PET contendo 2L de peso líquido do produto.

0106 0057 SAL REFINADO - Com embalagem íntegra, resistente, atóxica e com a rotulagem conforme legislação vigente. Iodado; extraído de fontes naturais; apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Ausência de umidade, avarias, sujidades e corpos estranhos. De aspecto característico do produto. Peso 1 Quilo.

0107 0095 SORVETE BALDE 10L - Balde de sorvete 10lt sorvete - base leite; sabor: variado; forma apresentação: massa / cremosa temperatura conservação: 15° c; balde com 10 litros.

0108 574150864 SORVETE DE MASSA DIET - SORVETE DE MASSA DIET - Sorvete cremoso, tipo diet - sem adição de açúcares, à base de leite, sabores variados (creme, morango, chocolate). Composição: polidextrose, edulcorantes (stevia e sorbitol), água, gordura vegetal, soro de leite, leite em pó desnatado, cacau, estabilizantes (goma guar, jataí), emulsificantes e aromatizantes. Isento de gordura trans. Embalado em balde plástico (polipropileno), retangular ou cilíndrico, com alça reforçada e tampa hermética, atóxico, íntegro, descartável, resistente ao empilhamento. Com cor, aroma, sabor, textura (macia) característicos do produto. Sem sinais de descongelamento, sem cristais de gelo. Rotulagem conforme legislação vigente. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de fabricação. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação. Embalagem contendo 450g do produto.

0109 574150865 SORVETE DE MASSA ZERO LACTOSE - Sorvete cremoso, zero lactose, sabores variados (creme, morango, chocolate). Composição: Composto por leite em pó integral para dietas com restrição de lactose (leite integral e enzima lactase), água, açúcar, gordura vegetal, xarope de glicose e estabilizantes/emulsificantes. Isento de gordura trans. Embalado em balde plástico (polipropileno), retangular ou cilíndrico, com alça reforçada e tampa hermética, atóxico, íntegro, descartável, resistente ao empilhamento. Com cor, aroma, sabor, textura (macia) característicos do produto. Sem sinais de descongelamento, sem cristais de gelo. Rotulagem conforme legislação

vigente. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de fabricação. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação. Embalagem contendo 800ml do produto.

0110 8334 SUCO CONCENTRADO DE CAJU - Bebida pasteurizada, homogeneizada, não fermentada e não alcoólica. Ingredientes: polpa de caju integral, água, açúcar, acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizantes (aroma idêntico ao natural), estabilizantes (goma xantana INS 415 e celulose microcristalina INS 460) e conservadores (benzoato de sódio INS 211 e metabissulfito de sódio INS 223). Diluição mínima: 4 partes de água para 1 parte do concentrado. Com cor (amarelo claro a branco-amarelado), aroma, sabor e textura característicos, preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L

0111 1102 SUCO CONCENTRADO DE UVA - Concentrado líquido para suco de uva tinto - o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa de uva integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno e aroma natural de uva. Diluição mínima: 7 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto

0112 0075 SUCO DE POLPAS DE FRUTAS 1 L - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.

0113 0409 TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL PASTA - Produto de qualidade, tipo caseiro, pastoso, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura (homogênea) característicos do produto. Ingredientes: alho, cebola, salsa, cebolinha, óleo vegetal e sal refinado. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0114 574150866 TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL SECO - Produto de qualidade, tipo caseiro, seco, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura

característicos do produto. Ingredientes: alho e sal refinado, à proporção de 70% de alho e 30% de sal. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de empedramento, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.

0115 0059 TRIGO PARA QUIBE - O trigo para quibe deverá ser fornecido acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa, garantindo a conservação do produto. Cada unidade deverá estar acondicionada em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechada, com capacidade de 500 (quinhentas) gramas. O produto deverá ser 100% trigo duro pré-cozido (bulgur), próprio para preparo de quibe, livre de impurezas, insetos.

0116 574150867 UVA PASSA PRETA - Uva preta desidratada, sem sementes, frutos inteiros, consistência macia e sabor característico. Cor uniforme e característica da variedade, sem escurecimento excessivo ou manchas. Características organolépticas preservadas. Livre de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 180 dias com data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.

0117 8257 VINAGRE DE ÁCOOL TRADICIONAL - Produto de qualidade, proveniente da cana-de-açúcar, incolor. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224. Acidez de 4%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto.

0118 574150868 VINAGRE DE MAÇÃ - Produto de qualidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservante INS 224. Acidez de 4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

4.1. Não identificamos outras alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição dos alimentos.

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. O FISCAL DE CONTRATO deverá realizar a verificação da qualidade das mercadorias em conjunto com o representante da CONTRATADA, para constatar qualquer divergência entre a mercadoria prevista e o entregue. É dever, da CONTRATADA, oferecer a mercadoria de acordo com as especificações dos itens descritos no termo de referência em anexo à parte requisitória.

VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

Secretaria Municipal de Administração:

ITEM	CÓD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
1	68	AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.	UN	100	100	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
2	14	BISCOITO CRAM-CRACKER	UN	40	40	A quantidade solicitada no



		<p>INTEGRAL - Contendo zero gramas de gorduras trans. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devese ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 c</p>				<p>exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>
3	1100	BISCOITO CREAM CRACKER - Produto	PT	40	40	A quantidade solicitada no



		<p>de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias</p>				<p>exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>
4	1094	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados</p>	PT	40	40	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se</p>



		<p>e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Embalagem de 350gramas.</p>				suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
5	16	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de triticale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido</p>	UN	40	40	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



	<p>invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo</p>				quantitativo para o presente período.
--	--	--	--	--	---------------------------------------



		500g de peso líquido do produto.				
6	15	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de triticale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos,	UN	40	40	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto				
7	39	<p>LEITE UHT LIQUIDO INTEGRAL - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à</p>	UN	300	300	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido				
8	69	PO DE CAFÉ 500GR - Cafe torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >=7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada	UN	1.500	1.500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.

		g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf termo de referência.				
--	--	---	--	--	--	--

Secretaria Municipal de Educação:

ITEM	CÓD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
1	66	ACHOCOLATO EM PO - Achocolatado em pó solúvel, embalagem 700gr. Ingredientes: açúcar, malto dextrina, cacau em pó, vitaminas (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), minerais (ferro, zinco e selênio) emulsificante lecitina de soja, e aromatizantes.	UN	-	30	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
2	68	AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal,	UN	800	800	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se



		constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.				suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
3	1	ADOÇANTE - Adoçante 65 ml, líquido, 100% natural. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico.	UN	60	60	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
4	93	ÁGUA MINERAL GALÃO 10L - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de polycarbonato, íntegro, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no	UN	50	50	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 10L de peso líquido do produto.				
5	5741 5083 5	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L COM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. VASILHAME + TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.	UN	-	20	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
6	5741 5083 6	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L SEM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. SOMENTE TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor.	UN	-	200	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do



		Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.				cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
7	8208	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e moído. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	-	170	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
8	3	AMENDOIM TORRADO SEM CASCA - Amendoim sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Ausência de sinais de umidade. Deve	UN	170	170	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não



		apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.				havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
9	8209	AMENDOIN CRU - Produto de qualidade, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	50	50	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
10	2	AMIDO DE MILHO_ - Produto amiláceo extraído do milho, com	UN	220	220	A quantidade solicitada no exercício anterior



		cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
11	5	ARROZ LONGO FINO - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parboilizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, longo, fino, polido, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem	UN	2.000	2.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		<p>primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. A embalagem primária deverá conter 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul.</p>				
12	6	<p>AVEIA FINA - De preparo instantâneo, de primeira qualidade, em flocos finos, isenta de umidade, sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária resistente (polietileno/polipropileno), atóxica e hermeticamente fechada e embalagem secundária a critério do fornecedor. Composição: aveia em</p>	UN	100	100	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>



		flocos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas adequadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g.				
13	8254	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos e ser isento de sabor rançoso, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500ml de peso líquido do produto	UN	150	150	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
14	8233	AZEITONA VERDE - Produto de qualidade, em conserva, sem caroço, fatiado, sem recheio. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem	UN	120	130	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não



		<p>primária resistente, íntegra e atóxica. Com cor, sabor, textura e aroma característico do produto. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 230 gramas de peso líquido do produto.</p>				<p>havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>
15	9	<p>BATATA PALHA 1KG - Crocante, de primeira qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor (amarelada), aroma, sabor e textura característicos. Serão rejeitados produtos com odor rançoso e queimado. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com peso</p>	UN	170	270	<p>A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se</p>



		líquido de 1kg do produto.			imprescindível para assegurar a adequada oferta alimentar, contribuindo para o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.	
16	14	BISCOITO CRAM-CRACKER INTEGRAL Contendo zero gramas de gorduras trans. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devese ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos.	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 c				
17	1100	BISCOITO CREAM CRACKER - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i).	PT	2.500	2.500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias				
18	1094	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS	PT	2.200	2.200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		1101i). Embalagem de 350gramas.				
19	16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de triticale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
20	15	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de triticale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto				
21	5741 5083 9	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor coco. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados,	UN	-	500	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio,



		amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.				garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva
22	5741 5083 8	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor leite. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou	UN	-	500	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada,



		esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.				equilibrada e inclusiva
23	8228	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura	UN	-	200	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva



		<p>de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades).</p>				
24	8230	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de castanha de caju, envolto por wafer crocante e banhado em</p>	UN	-	200	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com</p>



	<p>chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina e zinco, leite em pó, massa de cacau, cacau em pó, castanha-de-caju, gordura anidra de leite, amido, sal, xarope de glicose, óleo vegetal de soja, farinha de centeio, farinha de aveia, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes e fermento químico bicarbonato de sódio. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada.</p>				<p>necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva</p>
--	---	--	--	--	---



		Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 825g de peso líquido do produto.				
25	5741 5084 0	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE COM AVELÃ - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó integral, manteiga de cacau, avelã, massa de cacau, gordura de manteiga desidratada, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto.	UN	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva
26	5741 5084 1	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE AO LEITE - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição	UN	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo.



		<p>de açúcar. Produto para diabéticos.</p> <p>Composição: leite em pó, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto.</p>				<p>Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva</p>
27	8231	<p>CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar, farinhas ou conservantes. Com aspecto, aroma, cor, textura e sabor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação.</p>	UN	400	400	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>



		Embalagem contendo 150g de peso líquido do produto.				
28	8206	<p>CALDO DE CARNE - Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, alho, louro, pimenta-vermelha, salsa, concentrado natural de cebola, cúrcuma, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, corantes caramelo III e urucum e aromatizantes.</p> <p>Embalagem contendo 6 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 57g de peso líquido do produto.</p>	UN	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
29	8235	<p>CALDO DE GALINHA - Ingredientes: sal, amido, gordura vegetal, açúcar, água, cúrcuma, salsa, páprica, pimenta-preta, cominho, alho, concentrado natural de</p>	UN	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a



		<p>cebola, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III. Embalagem contendo 12 unidades. Produto em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 114g de peso líquido do produto.</p>				<p>identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>
30	8205	<p>CALDO DE LEGUMES - Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, salsa, alho, cenoura, cúrcuma, alho poró, espinafre, concentrado natural de cebola, tomate, repolho, pimentão vermelho, aipo, abóbora, pimenta-preta, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico, guanilato dissódico, aromatizante e corante caramelo IV. Embalagem contendo 6 unidades. Produto em</p>	UN	-	50	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada,</p>



		embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 57g de peso líquido do produto.				equilibrada e inclusiva.
31	8239	CANELA EM CASCA - Produto íntegro (não quebrado e esfarelado), com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor, sabor e textura característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	80	100	A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se imprescindível para assegurar a adequada oferta alimentar, contribuindo para



						o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.
32	8207	CANELA EM PÓ - Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	80	100	A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se imprescindível para assegurar a adequada oferta alimentar, contribuindo para o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.



33	24	<p>CANJICA BRANCA - Grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.</p>	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
34	8258	<p>CANJQUINHA DE MILHO AMARELA GROSSA - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
35	170	CANUDO PARA RECHEIO - Canudinho para recheio medindo no mínimo 7 (sete) centímetros; massa folhada; devendo estar crocante e leve, pacote contendo 50 unidades; 250 gramas.	CX	100	100	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
36	8240	CATCHUP TRADICIONAL - Produto de qualidade, aspecto fresco, frito, seco, sem gordura excessiva, crocante, de cor uniforme, com formato de cone, sem deformidade, trincas ou quebrados. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal livre de gordura trans, ovos, sal e vinagre. Com sabor neutro, levemente salgado. Ausência de sabor rançoso, corpos estranhos, sem sinais de umidade. Rotulagem conforme legislação vigente. Entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Validade	UN	30	30	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		mínima de 10 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, transparente, com 250g de peso líquido do produto.				
37	8202	CHOCOLATE GRANULADO DE CHOCOLATE - Chocolate granulado, de chocolate, de coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glaceante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 120g de peso líquido do produto.	UN	105	200	A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se imprescindível para assegurar a adequada oferta alimentar, contribuindo para o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.
38	27	COCO RALADO - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de	UN	220	220	A quantidade solicitada no exercício anterior



		boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: Amêndoa De Coco, Açúcar, Sal, Umectante INS 1520 E Conservante INS 223. Embalagem com peso líquido de 100g do produto.				mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
39	8253	CRAVO DA INDIA 8GR - Produto de qualidade, seco, inteiro, de cor, sabor e aroma (intenso) característicos; sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	130	130	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
40	20	CREME DE LEITE - Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena,	UN	300	300	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo



		estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com peso líquido de 200 gramas do produto.				necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
41	8227	DOCE DE LEITE CREMOSO - Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de	UN	210	200	Diante da baixa aceitação por parte dos alunos, verificou-se a necessidade de reavaliar o quantitativo anteriormente previsto. Assim, optou-se pela redução da quantidade, visando evitar desperdício.



		<p>potássio. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, sem sinais de estufamento, ferrugem e amassado. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 800g de peso líquido do produto.</p>				
42	5741 5084 2	<p>ERVILHA VERDE EM CONSERVA - Ervilha verde enlatada em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Composição: ervilha, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme,</p>	UN	-	100	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares</p>



		livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto.				especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
43	29	EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da polpa de tomate maduro, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. O produto deverá ser rotulado de acordo com a	UN	2.000	2.300	A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se imprescindível para assegurar a adequada oferta



		legislação vigente. Embalagem de 360 gramas.				alimentar, contribuindo para o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.
44	8211	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA FINA - Composição: farinha de mandioca com coloração amarela intensa natural pelo próprio caroteno da raiz ou obtida por corante natural de açafrão da terra ou de cúrcuma. Textura fina, livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	UN	-	200	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
45	67	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca 500 gramas; farinha de	UN	-	200	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à



		<p>mandioca: branca, tipo 1, fina, crua, seca. Coloração, sabor e odor específico do produto. Embalagem primária resistente, plástica, atóxica, livre de parasitas, mofo e sem presença de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 gramas.</p>			<p>adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>	
46	30	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA AMARELA - Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor, textura característicos do produto. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	UN	200	100	<p>Diante da baixa aceitação por parte dos alunos, verificou-se a necessidade de reavaliar o quantitativo anteriormente previsto. Assim, optou-se pela redução da quantidade, visando evitar desperdício.</p>



		Embalagem de com peso líquido de 500g.				
47	31	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1 quilo do produto.	UN	300	300	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
48	32	FEIJÃO CARIOQUINHA - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo	UN	250	250	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.				
49	33	FEIJÃO PRETO - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.				
50	400	FEIJAO VERMELHO - FEIJAO VERMELHO, oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofos e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos.	UN	4.000	4.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
51	8323	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO - Fermento biológico seco granulado instantâneo. Composto por levedura natural (Saccharomyces cerevisiae) e	UN	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com



		emulsificante monoesterato de sorbitana. Aspecto: pequenos bastões ou grânulos, com alto poder de fermentação, sem necessidade de reidratação, de cor clara (bege/creme), com odor típico de levedura, isento de cheiro de mofo ou odor desagradável. Isento de corantes e conservantes artificiais. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 10g.				necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
52	35	FERMENTO QUIMICO EM PÓ - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Não devem apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deve ser resistente,	UN	250	250	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		atóxica, íntegra e conter 250g de peso líquido do produto.				
53	36	FUBA DE MILHO - Íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas, (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente e transparente (polietileno/polipropileno) íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto.	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



54	5741 5084 4	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SABOR AMORA - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sabor: amora. Pó solúvel. Composição: açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, aromatizantes, edulcorantes e corantes artificiais. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, de substâncias químicas, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.	UN	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
55	5741 5084 5	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SABOR MORANGO - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sabor: morango. Pó solúvel. Composição: açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez,	UN	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades



		aromatizantes, edulcorantes e corantes artificiais. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, de substâncias químicas, adulterantes ou corantes nocivos à saúde. Rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.				alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
56	5741 5084 3	GELATINA ALIMENTÍCIA EM PÓ SEM SABOR - Gelatina em pó, de primeira qualidade, isento de glúten, sem sabor, incolor e inodoro. Pó solúvel, fino, homogêneo, livre de grumos e partículas estranhas. Produto de origem animal. Composição: gelatina incolor, sem adição de açúcar ou corantes. Com rendimento correspondente às orientações do fabricante. Com cor, sabor, aroma e textura característicos do	UN	-	20	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada,



		produto. Isento de sinais de umidade, empedramento, avarias, sujidades, corpos estranhos, odores rançosos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem contendo 24g de peso líquido do produto. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo 24g de peso líquido do produto.				equilibrada e inclusiva.
57	115	IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à	Litro	-	6.000	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.



	<p>saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de</p>				
--	--	--	--	--	--



		fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto				
58	37	IOGURTE DIET - Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango em pedaços, água, amido modificado, aroma natural de morango, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame e espessantes goma xantana e goma guar), leite em pó desnatado, amido modificado, concentrado proteico de leite, gelatina e fermentos lácteos. Específico para dietas com restrição de açúcar. Embalagem 170g.	UN	50	50	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
59	5741 5034 8	IOGURTE ZERO LACTOSE - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



	<p>produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser</p>				
--	--	--	--	--	--



		climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com peso líquido de 140ml do produto.				
60	41	LEITE CONDENSADO - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema	UN	430	500	A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se



		Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas.				imprescindível para assegurar a adequada oferta alimentar, contribuindo para o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.
61	8200	LEITE DE COCO - Composição: água, leite de coco (creme de coco e óleo de coco), estabilizantes (celulose microcristalina), espessantes (carboximetilcelulose sódica), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80), conservadores (benzoato de sódio e metabisulfito de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 200ml de peso líquido do produto.	UN	150	150	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



62	43	LEITE DE SOJA SEM SABOR - Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 1L de peso líquido do produto.	UN	1.200	1.200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
63	8236	LEITE INTEGRAL EM PÓ - Composição: leite em pó integral instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de glúten. Com	UN	2.000	2.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



		<p>granulometria homogênea, fina, alta solubilidade e boa instantaneidade. Ausência de umidade, empedramento, sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente - Instrução Normativa Nº 53/2018 MAPA. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.</p>				quantitativo para o presente período.
64	39	<p>LEITE UHT LIQUIDO INTEGRAL - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade.</p>	UN	50.000	50.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		<p>Com cor, aroma, sabor e textura característicos.</p> <p>Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido</p>				
65	40	<p>LEITE UHT 0% LACTOSE - Leite líquido, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico).</p> <p>Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade.</p>	UN	7.000	7.000	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>



		<p>Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1LITRO</p>				
66	44	<p>LOURO EM FOLHA SECA - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta.</p>	UN	220	220	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>



		Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.				
67	5741 5084 7	MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
68	5741 5084 8	MACARRÃO AVE MARIA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à



		de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo Ave Maria. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
69	5741 5084 9	MACARRÃO BOCA DE LEÃO COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.



		higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
70	45	MACARRÃO CARACOL MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto	UN	300	300	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
71	403	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo espaguete, Nº 08. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades.	UN	-	800	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
72	46	MACARRÃO PADRE NOSSO MASSA COM OVOS - Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	300	300	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
73	5741 5085 0	MACARRÃO PADRE NOSSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo padre nosso. Produto de qualidade,	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares



		isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
74	405	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo parafuso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo	UN	600	600	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		500g de peso líquido do produto.				
75	5741 5085 1	MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS - MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
76	5741 5085 2	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços).	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo.



		<p>Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.</p>				<p>Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>
77	5741 5085 3	<p>MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo argolinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos,</p>	PT	-	100	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do</p>



		avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto				cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
78	5741 5085 5	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.



		fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
79	5741 5085 4	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo conchinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
80	47	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 8 - MASSA COM OVOS - Macarrão espaguete, nº 08. Composição: Sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Produto de qualidade,	UN	400	800	A ampliação dos quantitativos justifica-se a necessidade de aprimoramento da qualidade da alimentação escolar, com a ampliação e diversificação do cardápio



		isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.				educacional, visando atender às diretrizes nutricionais, às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas dos alunos. Dessa forma, o aumento dos quantitativos mostra-se imprescindível para assegurar a adequada oferta alimentar, contribuindo para o desenvolvimento, o aprendizado e o bem-estar dos estudantes.
81	49	MACARRÃO TIPO PARAFUSO MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	1.200	1.200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



82	1097	<p>MAIONESE CREMOSA - Maionese tradicional, cremosa, textura homogênea lisa, com coloração clara e sabor suave. Com características organolépticas preservadas.</p> <p>Ingredientes: Água, óleo vegetal, amido modificado, ovo, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, aromatizantes, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico e corante natural páprica. Isento de odor e sabor rançoso, avarias, corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, com lacre e tampa. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto</p>	UN	-	150	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>
83	53	<p>MILHO DE PIPOCA PREMIUM - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria</p>	UN	1.500	1.500	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não</p>



		prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. PACOTE DE 500GR				havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
84	54	MILHO VERDE EM CONSERVA - Com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Ausência de sujidades e corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g drenado.	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
85	406	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Óleo de soja refinado. Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 900ml	UN	2.600	2.600	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		de peso líquido do produto.				
86	56	ORÉGANO - com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.	UN	230	230	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
87	5741 5085 6	PÃO DE FORMA INTEGRAL TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de trigo integral, glúten, trigo em grãos, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada,



		<p>propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha ácido ascórbico. Mínimo de 59,9% de cereais integrais. Deve ser isento de umidade, mofos, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de farinha de trigo refinada e corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias após a entrega. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto.</p>				equilibrada e inclusiva.
88	5741 5085 7	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do</p>	PT	1.000	1.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de



	<p>produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadrangular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Deve ser isento de umidade, mofos, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente, atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.</p>				alteração no quantitativo para o presente período.
--	---	--	--	--	--



89	5741 5085 8	<p>PICOLÉ AO LEITE DIET - Picolé à base de leite, sabor chocolate e morango, adoçado com edulcorantes, sem adição de açúcares. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, com massa cremosa, cor, sabor, textura e aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente. Embalagens resistentes, íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da</p>	UN	-	100	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>
----	-------------------	--	----	---	-----	---



		data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 65g de peso líquido do produto.				
90	62	<p>PICOLE AO LEITE - O picolé ao leite, partir de uma base cremosa; Leite integral – A base do picolé, Creme de leite – para uma textura mais aveludada, Açúcar, Leite em pó e estabilizantes naturais: textura uniforme e evitam a formação de cristais de gelo. O picolé ao leite deve ser transportado em caminhões refrigerados, garantindo que a temperatura seja mantida para evitar derretimento, protegido em embalagens individuais, que evitam a contaminação e preservam sua textura e sabor. Ao abrir o picolé ao leite, ele deve estar firme, sem sinais de derretimento ou cristais de gelo na superfície.</p>	UN	-	8.000	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>
91	65	<p>PICOLE DE FRUTAS - Picolé à base de água, fruta ou polpa de fruta e açúcar. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, cor, sabor, textura, aroma</p>	UN	10.000	3.000	<p>Diante da baixa aceitação por parte dos alunos, verificou-se a necessidade de reavaliar o quantitativo anteriormente previsto. Assim,</p>



		característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. Embalagens íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				optou-se pela redução da quantidade, visando evitar desperdício.
92	96	PIRULITO DE CORAÇÃO - Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
93	71	PIRULITO MASTIGAVEL - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para



		adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.				suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
94	69	PO DE CAFÉ 500GR - Cafe torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo	UN	1.500	1.500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf termo de referência.				
95	5741 5085 9	<p>POLVILHO AZEDO - Polvilho (fécula) de mandioca fermentado (azedo) e desidratado, tipo 1, de 1º qualidade, seco, com granulometria uniforme, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Com características organolépticas preservadas. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.</p>	PT	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
96	5741 5086 0	<p>POLVILHO DOCE - Polvilho (fécula) de mandioca desidratado, não fermentado, tipo 1, de 1ª qualidade, seco, de cor branca a creme, elaborado com</p>	PT	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo.



		matérias-primas são, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.				Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
97	5741 5086 1	QUEIJO PARMESÃO - Queijo parmesão ralado grosso/fiapos, de primeira qualidade, de aspecto fresco, cor amarelada, massa dura, curado, com características organolépticas características do produto. Isento de umidade, mofo, odor e sabor rançoso, sujidades, avarias, corpos estranhos. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento, coalho, sal, conservante e antiaglutinante. Isento de glúten e sem adulterações. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária	PT	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.



		emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, contendo 50g de peso líquido do produto.				
98	74	REFRIGERANTE COLA 2 L - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.	UN	400	400	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
99	5741 5086 2	REFRIGERANTE SABOR COLA DIET - Refrigerante sabor cola, de primeira qualidade, reconhecido nacionalmente dentro dos mais altos padrões de identidade, 1ª linha. Embalagem original,	UN	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de



		<p>lacrada, íntegra. Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico/cítrico e aromatizantes naturais, adoçantes (aspartame/acesulfame de potássio). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conforme necessidade a entrega poderá ser solicitada do item gelado. Embalagem PET contendo 2L de peso líquido do produto.</p>				<p>alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.</p>
100	5741 5086 3	<p>REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ - Refrigerante sabor guaraná, de primeira qualidade, reconhecido nacionalmente dentro dos mais altos padrões de identidade, 1ª linha. Embalagem original, lacrada, íntegra. Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico/cítrico e aromatizantes naturais, adoçantes (aspartame/acesulfame</p>	UN	-	200	<p>Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação</p>



		de potássio). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Conforme necessidade a entrega poderá ser solicitada do item gelado. Embalagem PET contendo 2L de peso líquido do produto.				adequada, equilibrada e inclusiva.
101	57	SAL REFINADO - Com embalagem íntegra, resistente, atóxica e com a rotulagem conforme legislação vigente. Iodado; extraído de fontes naturais; apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Ausência de umidade, avarias, sujidades e corpos estranhos. De aspecto característico do produto. Peso 1 Quilo.	UN	700	700	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
102	95	SORVETE BALDE 10L - Balde de sorvete 10lt sorvete - base leite; sabor: variado; forma apresentação: massa / cremosa temperatura conservação: 15° c; balde com 10 litros.	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



						quantitativo para o presente período.
103	5741 5086 4	<p>SORVETE DE MASSA DIET - SORVETE DE MASSA DIET - Sorvete cremoso, tipo diet - sem adição de açúcares, à base de leite, sabores variados (creme, morango, chocolate).</p> <p>Composição: polidextrose, edulcorantes (stevia e sorbitol), água, gordura vegetal, soro de leite, leite em pó desnatado, cacau, estabilizantes (goma guar, jataí), emulsificantes e aromatizantes. Isento de gordura trans.</p> <p>Embalado em balde plástico (polipropileno), retangular ou cilíndrico, com alça reforçada e tampa hermética, atóxico, íntegro, descartável, resistente ao empilhamento. Com cor, aroma, sabor, textura (macia) característicos do produto. Sem sinais de descongelamento, sem cristais de gelo. Rotulagem conforme legislação vigente. Transporte climatizado (caminhão baú</p>	P	-	20	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.



		frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de fabricação. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação. Embalagem contendo 450g do produto.				
104	5741 5086 5	<p>SORVETE DE MASSA ZERO LACTOSE - Sorvete cremoso, zero lactose, sabores variados (creme, morango, chocolate).</p> <p>Composição: Composto por leite em pó integral para dietas com restrição de lactose (leite integral e enzima lactase), água, açúcar, gordura vegetal, xarope de glicose e estabilizantes/emulsificantes. Isento de gordura trans. Embalado em balde plástico (polipropileno), retangular ou cilíndrico, com alça reforçada e tampa hermética, atóxico, íntegro, descartável, resistente ao empilhamento. Com cor, aroma, sabor,</p>	P	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.



		textura (macia) característicos do produto. Sem sinais de descongelamento, sem cristais de gelo. Rotulagem conforme legislação vigente. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 10 dias da data de fabricação. Validade mínima de 30 dias da data de fabricação. Embalagem contendo 800ml do produto.			
105	8334	SUCO CONCENTRADO DE CAJU - Bebida pasteurizada, homogeneizada, não fermentada e não alcoólica. Ingredientes: polpa de caju integral, água, açúcar, acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizantes (aroma idêntico ao natural), estabilizantes (goma xantana INS 415 e celulose microcristalina INS 460) e conservadores (benzoato de sódio INS 211 e metabissulfito de	UN	-	100
					Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada,



		sódio INS 223). Diluição mínima: 4 partes de água para 1 parte do concentrado. Com cor (amarelo claro a branco-amarelado), aroma, sabor e textura característicos, preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L			equilibrada e inclusiva.	
106	1102	SUCO CONCENTRADO DE UVA - Concentrado líquido para suco de uva tinto - o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa de uva integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno e aroma natural de uva. Diluição mínima: 7 partes de água para 1 parte de concentrado	Litro	-	200	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada,



		líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto				equilibrada e inclusiva.
107	75	SUCO DE POLPAS DE FRUTAS 1 L - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.	UN	-	500	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
108	409	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL PASTA - Produto de qualidade, tipo caseiro, pastoso, de	UN	-	100	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do



		aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura (homogênea) característicos do produto. Ingredientes: alho, cebola, salsa, cebolinha, óleo vegetal e sal refinado. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
109	5741 5086 6	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL SECO - Produto de qualidade, tipo caseiro, seco, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura característicos do produto. Ingredientes: alho e sal refinado, à proporção de 70% de	UN	-	1.000	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem



		alho e 30% de sal. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de empedramento, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
110	59	TRIGO PARA QUIBE - O trigo para quibe deverá ser fornecido acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa, garantindo a conservação do produto. Cada unidade deverá estar acondicionada em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechada, com capacidade de 500 (quinhentas) gramas. O produto deverá ser 100% trigo duro pré-cozido (bulgur), próprio para preparo de	UN	200	150	Diante da baixa aceitação por parte dos alunos, verificou-se a necessidade de reavaliar o quantitativo anteriormente previsto. Assim, optou-se pela redução da quantidade, visando evitar desperdício.



		quibe, livre de impurezas, insetos.				
111	5741 5086 7	UVA PASSA PRETA - Uva preta desidratada, sem sementes, frutos inteiros, consistência macia e sabor característico. Cor uniforme e característica da variedade, sem escurecimento excessivo ou manchas. Características organolépticas preservadas. Livre de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 180 dias com data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem contendo 20g de peso líquido do produto.	PT	-	50	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
112	8257	VINAGRE DE ÁCOOL TRADICIONAL - Produto de qualidade, proveniente da cana-de-açúcar, incolor. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224.	UN	-	150	Trata-se de nova demanda voltada ao atendimento dos alunos, visando à adequação do cardápio à população-alvo. Busca-se, ainda, a identificação de alunos com necessidades alimentares especiais, bem como atender à



		Acidez de 4%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto.				expectativa de diversificação do cardápio, garantindo uma alimentação adequada, equilibrada e inclusiva.
113	5741 5086 8	VINAGRE DE MAÇÃ - Produto de qualidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservante INS 224. Acidez de 4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de	UN	450	450	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		peso líquido do produto.			
--	--	--------------------------	--	--	--

Secretaria Municipal de Saúde:

ITEM	CÓD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
1	68	<p>AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.</p>	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
2	1	<p>ADOÇANTE - Adoçante 65 ml, líquido, 100% natural. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico.</p>	UN	-	20	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às



						demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.
3	93	ÁGUA MINERAL GALÃO 10L - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de polycarbonato, íntegro, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 10L de peso líquido do produto.	UN	-	50	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.
4	1094	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados	PT	-	500	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de



		<p>e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Embalagem de 350gramas.</p>				<p>proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.</p>
5	8228	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e</p>	UN	-	50	<p>Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A</p>



	<p>banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso</p>				<p>iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.</p>
--	--	--	--	--	--



		líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades).				
6	94	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO 1KG - Bombom (1kg) cobertura: chocolate branco; recheio: com recheio; sabor: chocolate; característica adicional: sem adição de conservantes; pacote com 1 kg.	UN	-	30	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.
7	53	MILHO DE PIPOCA PREMIUM - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo	UN	-	100	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente



		com a legislação vigente. PACOTE DE 500GR				alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.
8	5741 5085 7	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Deve ser isento de umidade, mofo, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de corantes artificiais. A</p>	PT	-	200	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.



		embalagem primária deve ser íntegra, resistente, atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto.				
9	96	PIRULITO DE CORAÇÃO - Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.	UN	-	200	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção,



						conscientização e atendimento à população.
10	71	<p>PIRULITO MASTIGAVEL - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.</p> 	UN	-	200	<p>Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.</p>
11	69	<p>PO DE CAFÉ 500GR - Café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >=7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500</p>	UN	1.500	1.500	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>



		gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf. termo de referência.				
12	74	REFRIGERANTE COLA 2 L - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.	UN	-	400	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da



						qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.
13	8334	SUCO CONCENTRADO DE CAJU - Bebida pasteurizada, homogeneizada, não fermentada e não alcoólica. Ingredientes: polpa de caju integral, água, açúcar, acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizantes (aroma idêntico ao natural), estabilizantes (goma xantana INS 415 e celulose microcristalina INS 460) e conservadores (benzoato de sódio INS 211 e metabissulfito de sódio INS 223). Diluição mínima: 4 partes de água para 1 parte do concentrado. Com cor (amarelo claro a branco-amarelado), aroma, sabor e textura característicos, preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto deverá estar acondicionado em	UN	-	100	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.



		garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L				
14	1102	<p>SUCO CONCENTRADO DE UVA - Concentrado líquido para suco de uva tinto - o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa de uva integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno e aroma natural de uva. Diluição mínima: 7 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto</p>	Litro	-	100	Trata-se da primeira aquisição deste item, com o objetivo de proporcionar melhores condições para a realização das ações e promoções voltadas à saúde no município. A iniciativa está diretamente alinhada às demandas da área da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços ofertados, bem como para o fortalecimento das atividades de prevenção, conscientização e atendimento à população.



Secretaria Municipal de Assistência Social:

ITEM	CÓD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
1	66	ACHOCOLATO EM PO - Achocolatado em pó solúvel, embalagem 700gr. Ingredientes: açúcar, malto dextrina, cacau em pó, vitaminas (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), minerais (ferro, zinco e selênio) emulsificante lecitina de soja, e aromatizantes.	UN	50	150	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o atendimento adequado da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.
2	68	AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de	UN	355	370	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos



		<p>cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.</p>				<p>inicialmente previstos, a fim de garantir o atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.</p>
3	5	<p>ARROZ LONGO FINO - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parboilizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, longo, fino, polido, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável</p>	UN	10	20	<p>Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao</p>



		<p>pelos alvarás sanitários (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. A embalagem primária deverá conter 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul.</p>			público participante.	
4	8254	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos e ser isento de sabor rançoso, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação.</p>	UN	6	5	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.



		Embalagem contendo 500ml de peso líquido do produto				
5	8233	AZEITONA VERDE - Produto de qualidade, em conserva, sem caroço, fatiado, sem recheio. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Com cor, sabor, textura e aroma característico do produto. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 230 gramas de peso líquido do produto.	UN	10	5	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
6	5741 5083 7	BALA MASTIGÁVEL SABOR IOGURTE - balas mastigáveis, sabor iogurte (cremoso ou frutado), acondicionadas em pacote com peso líquido aproximado de 700 gramas, individualmente embaladas, com validade mínima de 6 meses a partir da data	PCT	140	140	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		de entrega, com identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
7	9	BATATA PALHA 1KG - Crocante, de primeira qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor (amarelada), aroma, sabor e textura característicos. Serão rejeitados produtos com odor rançoso e queimado. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1kg do produto.	UN	20	20	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
8	1100	BISCOITO CREAM CRACKER - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades,	PT	550	550	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



		avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias				quantitativo para o presente período.
9	1094	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo	PT	550	550	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



		zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Embalagem de 350gramas.				quantitativo para o presente período.
10	16	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de triticales, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal,	UN	550	550	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		<p>fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.</p>				
11	15	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de</p>	UN	300	300	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda</p>



	<p>triticale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da</p>				<p>existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>
--	---	--	--	--	---



		data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto			
12	5741 5083 9	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR COCO - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor coco. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação.	UN	230	230
					A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto.				
13	8228	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não</p>	UN	100	100	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades).				
14	8207	CANELA EM PÓ - Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	5	5	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.



15	24	<p>CANJICA BRANCA - Grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.</p>	UN	50	10	<p>Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.</p>
16	8258	<p>CANJQUINHA DE MILHO AMARELA GROSSA - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	UN	-	50	<p>Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.</p>



		Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				
17	8202	CHOCOLATE GRANULADO DE CHOCOLATE - Chocolate granulado, de chocolate, de coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glaceante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 120g de peso líquido do produto.	UN	-	10	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
18	27	COCO RALADO - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca),	UN	30	40	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o



		odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: Amêndoa De Coco, Açúcar, Sal, Umectante INS 1520 E Conservante INS 223. Embalagem com peso líquido de 100g do produto.				acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o adequado atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.
19	8253	CRAVO DA INDIA 8GR - Produto de qualidade, seco, inteiro, de cor, sabor e aroma (intenso) característicos; sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	100	5	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
20	20	CREME DE LEITE - Composição: creme de	UN	50	50	A quantidade solicitada no



		<p>leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com peso líquido de 200 gramas do produto.</p>			<p>exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.</p>	
21	8227	<p>DOCE DE LEITE CREMOSO - Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de</p>	UN	50	10	<p>Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos</p>



		<p>glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, sem sinais de estufamento, ferrugem e amassado. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 800g de peso líquido do produto.</p>				<p>inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.</p>
22	29	<p>EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da polpa de tomate maduro, sem peles e sem sementes. O produto será</p>	UN	-	50	<p>Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido</p>



		<p>designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 360 gramas.</p>				<p>às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.</p>
23	67	<p>FARINHA DE MANDIOCA - Farinha de mandioca 500 gramas; farinha de mandioca: branca, tipo 1, fina, crua, seca. Coloração, sabor e odor específico do produto. Embalagem primária resistente, plástica, atóxica, livre de parasitas, mofo e sem presença de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 gramas.</p>	UN	10	5	<p>Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.</p>



24	31	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1 quilo do produto.	UN	50	5	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
25	400	FEIJAO VERMELHO - FEIJAO VERMELHO, oriundo da Agricultura Familiar, safra corrente. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso, mofos e sujidades. Embalagem atóxica, transparente, resistente e contendo dados do produto: identificação, procedência, peso, datas de envase e vencimento. Saca com 30 quilos.	UN	-	20	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
26	35	FERMENTO QUIMICO EM PÓ - Fermento em pó contendo bicarbonato	UN	20	30	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se



		de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Não devem apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deve ser resistente, atóxica, íntegra e conter 250g de peso líquido do produto.				necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o adequado atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.
27	115	IOGURTE DE MORANGO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de	Litro	-	5.000	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.



	<p>fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado.</p>				
--	---	--	--	--	--



		Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto				
28	5741 5084 6	<p>IOGURTE INTEGRAL SABOR COCO - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30%. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deverá estar</p>	UN	-	5.000	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.



	<p>de acordo com a legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente e atóxica, com tampa lacrada. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.</p>				
--	---	--	--	--	--



29	41	LEITE CONDENSADO - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas.	UN	200	200	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
30	8200	LEITE DE COCO - Composição: água, leite de coco (creme de coco e óleo de coco), estabilizantes (celulose microcristalina), espessantes (carboximetilcelulose sódica), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos,	UN	50	50	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



		polisorbato 80), conservadores (benzoato de sódio e metabissulfito de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 200ml de peso líquido do produto.			quantitativo para o presente período.	
31	39	LEITE UHT LIQUIDO INTEGRAL - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação	UN	40.000	40.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido				
32	40	LEITE UHT 0% LACTOSE - Leite líquido, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação	UN	6.000	3.000	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.



		vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1LITRO				
33	45	MACARRÃO CARACOL MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto	UN	-	10	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
34	403	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08	UN	-	10	Trata-se de uma nova demanda,



		<p>SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo espaguete, Nº 08. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.</p>				<p>com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.</p>
35	405	<p>MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo parafuso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação</p>	UN	-	10	<p>Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover</p>



		vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.				maior aceitação das refeições.
36	49	MACARRÃO TIPO PARAFUSO MASSA COM OVOS - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	-	10	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
37	53	MILHO DE PIPOCA PREMIUM - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação	UN	2.700	1.000	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e



		vigente. PACOTE DE 500GR				promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
38	54	MILHO VERDE EM CONSERVA - Com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Ausência de sujidades e corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g drenado.	UN	-	20	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
39	73	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO - com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, gordura vegetal, sal refinado, fermento químico, sabores variados. Embalagem plástica contendo 400grs.	UN	166	200	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o adequado atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas,



						proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.
40	406	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Óleo de soja refinado. Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 900ml de peso líquido do produto.	UN	20	40	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.
41	62	PICOLE AO LEITE - O picolé ao leite, partir de uma base cremosa; Leite integral – A base do picolé, Creme de leite – para uma textura mais aveludada, Açúcar, Leite em pó e estabilizantes naturais;	UN	8.000	5.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de



		textura uniforme e evitam a formação de cristais de gelo. O picolé ao leite deve ser transportado em caminhões refrigerados, garantindo que a temperatura seja mantida para evitar derretimento, protegido em embalagens individuais, que evitam a contaminação e preservam sua textura e sabor. Ao abrir o picolé ao leite, ele deve estar firme, sem sinais de derretimento ou cristais de gelo na superfície.				alteração no quantitativo para o presente período.
42	65	PICOLE DE FRUTAS - Picolé à base de água, fruta ou polpa de fruta e açúcar. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, cor, sabor, textura, aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. Embalagens íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a	UN	5.000	5.000	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		proteção necessária. Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				
43	96	PIRULITO DE CORÇÃO - Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.	UN	-	120	Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
44	71	PIRULITO MASTIGAVEL - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.	UN	120	120	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
45	69	PO DE CAFÉ 500GR - Café torrado e moído do tipo superior, de	UN	478	480	Diante do aumento no número de oficinas realizadas



		<p>primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf. termo de referência.</p>				<p>no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o adequado atendimento da demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.</p>
46	5741 5086 9	<p>PO PARA BEBIDAS SABOR ARTIFICIAL - SUCO - Pó para preparo de bebida sabor artificial de frutas, acondicionado em embalagem individual</p>	PCT	-	700	<p>Trata-se de uma nova demanda, com o objetivo de ampliar e melhorar a diversidade do cardápio oferecido às crianças</p>



		de 18g por pacote, próprio para diluição em água potável, resultando em suco com rendimento mínimo de 2 litros por embalagem. Produto instantâneo, de fácil dissolução, isento de glúten, contendo açúcar, acidulante, aromatizante e corante artificial, conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, lacrada. Produto deve apresentar sabor e aroma característicos da fruta indicada, sem presença de grumos, umidade, bolores ou qualquer substância estranha ao produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Produto deve atender às normas da ANVISA e demais legislações pertinentes. Cada caixa deverá vir com 18 sachês. Sabores: Laranja, uva, morango, limão.				atendidas pelo CRAS, contribuindo para uma alimentação mais equilibrada, nutritiva e adequada às necessidades do público assistido, além de promover maior aceitação das refeições.
47	74	REFRIGERANTE COLA 2 L - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.	UN	210	220	Diante do aumento no número de oficinas realizadas no CRAS, faz-se necessário o acréscimo dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de garantir o adequado atendimento da



						demanda. Tal ampliação visa assegurar a continuidade e a qualidade das atividades ofertadas, proporcionando melhores condições para execução dos serviços e atendimento ao público participante.
48	57	SAL REFINADO - Com embalagem íntegra, resistente, atóxica e com a rotulagem conforme legislação vigente. Iodado; extraído de fontes naturais; apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Ausência de umidade, avarias, sujidades e corpos estranhos. De aspecto característico do produto. Peso 1 Quilo.	UN	110	20	Considerando que o item não apresentou consumo significativo no exercício anterior, optou-se pela redução dos quantitativos inicialmente previstos, a fim de adequar a contratação à real demanda, evitando excessos e promovendo maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.
49	75	SUCO DE POLPAS DE FRUTAS 1 L - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.	UN	500	500	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no



						quantitativo para o presente período.
50	5741 5086 8	VINAGRE DE MAÇÃ - Produto de qualidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservante INS 224. Acidez de 4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto.	UN	10	10	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.

Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo:

ITEM	CÓD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
1	68	AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar.	UN	-	15	Considerando que a Secretaria anteriormente era vinculada à Secretaria Municipal de Educação, e tendo ocorrido a recente



		Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.				separação administrativa entre as pastas, torna-se necessário realizar novos processos de aquisição específicos para a atual estrutura. Dessa forma, trata-se da primeira aquisição realizada de forma independente por esta Secretaria, visando atender adequadamente às suas demandas próprias.
2	69	PO DE CAFÉ 500GR - Café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de	UN	-	48	Considerando que a Secretaria anteriormente era vinculada à Secretaria Municipal de Educação, e tendo ocorrido a recente separação administrativa entre as pastas, torna-se necessário realizar novos processos de aquisição específicos para a atual estrutura. Dessa forma, trata-se da primeira aquisição realizada de forma independente por esta Secretaria, visando atender adequadamente às



		disco agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf. termo de referência.				suas demandas próprias.
3	75	SUCO DE POLPAS DE FRUTAS 1 L - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.	UN	-	60	Considerando que a Secretaria anteriormente era vinculada à Secretaria Municipal de Educação, e tendo ocorrido a recente separação administrativa entre as pastas, torna-se necessário realizar novos processos de aquisição específicos para a atual estrutura. Dessa forma, trata-se da primeira aquisição realizada de forma independente por esta Secretaria, visando atender adequadamente às



					suas demandas próprias.
--	--	--	--	--	-------------------------

Secretaria Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transportes:

ITEM	CÓD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
1	68	AÇUCAR CRISTAL - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto.	UN	460	460	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.
2	39	LEITE UHT LIQUIDO INTEGRAL - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de	UN	1.210	1.210	A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de alteração no quantitativo para o presente período.



		<p>amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos.</p> <p>Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos.</p> <p>Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido</p>				
3	69	<p>PO DE CAFÉ 500GR - Café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características:</p> <p>Espécie: café</p>	UN	2.200	2.200	<p>A quantidade solicitada no exercício anterior mostrou-se suficiente para suprir a demanda existente, não havendo necessidade de</p>



		superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo(...) conf termo de referência.			alteração no quantitativo para o presente período.
--	--	---	--	--	--

VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R\$ 1.611.000,00 (um milhão e seiscentos e onze mil reais).

VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

8.1. A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

8.2. A aquisição será dividida em itens, observando-se o princípio do parcelamento, com vistas a ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG.

X – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

11.1. A aquisição de gêneros alimentícios pelo Município de Piraúba é uma medida necessária e plenamente justificada diante das demandas apresentadas pelas áreas da Educação, Assistência Social, Saúde, Administração, Esporte, Cultura e Obras. Trata-se de uma ação essencial para assegurar o atendimento adequado à população e o pleno funcionamento dos serviços públicos, especialmente os de caráter essencial. No âmbito da Educação, a medida visa garantir a oferta de merenda escolar de qualidade aos alunos da rede municipal, contribuindo para a promoção da saúde, o bom desempenho escolar e a redução da evasão. Na Assistência Social, a aquisição de alimentos é fundamental para a composição de fornecimento de refeições a famílias em situação de vulnerabilidade, fortalecendo as políticas de segurança alimentar e inclusão social. Na área da Saúde, os gêneros alimentícios são indispensáveis para o atendimento de bem como para servidores em regime de plantão, contribuindo diretamente para a promoção da saúde e a recuperação nutricional. Já na Administração e na Secretaria de Obras, a oferta de alimentação garante melhores condições de trabalho aos servidores, especialmente em atividades externas, de longa duração ou em localidades afastadas, além de atender eventos institucionais, reuniões e capacitações. Assim, a presente aquisição visa não apenas suprir necessidades logísticas da gestão pública, mas também fortalecer políticas públicas fundamentais, garantindo dignidade, saúde e bem-estar à população de Piraúba-MG.

XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição do objeto.

XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

13.1. A fornecedora deverá pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental, em especial aos artigos 4º, 5º e 6º da Instrução Normativa N.º 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e a Resolução 307, de 05 de julho de 2002, do CONAMA.

13.2. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada:

- a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluente. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.
- b) Os materiais empregados pela Contratada deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto.
- c) A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar à Contratada a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

XIV – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

14.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade da solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

XIV – RESPONSÁVEIS:

Jéssica Portela Silveira | 5101

Cláudia de Paiva Teixeira | 5434

Robson de Oliveira Gaspar | 527

Mislene da Silva | 1175

Enilson Fernandes da Silva | 5754

Antônio Fernandes Lamas | 5416

Piraúba - MG, 13 de março de 2026.

Jéssica Portela Silveira
Secretária de Gabinete

Cláudia de Paiva Teixeira
Professora

Robson de Oliveira Gaspar
Secretário de Saúde Adjunto

Mislene da Silva
Coordenadora de Departamento do Cras

Enilson Fernandes da Silva
Coordenador de Divisão da S. de Esporte, Cultura e Lazer

Antônio Fernandes Lamas
Coordenador de Departamento de Obras

ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

PROCESSO Nº 041|2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011|2026

**ARP Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE E
A EMPRESA.....**

O **MUNICÍPIO DE**, através da **PREFEITURA MUNICIPAL DE**, com Paço Municipal na, inscrito no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, nº/202..., processo administrativo n.º, **RESOLVE** registrar os preços da empresa **RAZÃO SOCIAL...**, inscrito no CNPJ sob o nº..., com sede à, neste ato representado(a) por (**nome e função no contratado**), conforme **atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos**, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital ou Aviso de Contratação Direta**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº, de **xx** de **xxxx** de **xxxx**, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com

as condições estabelecidas neste instrumento e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, na forma especificada no Termo de Referência, anexo I do **Edital** n°.....|2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Especificação	Marca (se exigida no edital) / Modelo (se exigido no edital)	Unidade	QUANT.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Prazo de garantia ou validade

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE

3.2. Além do gerenciador, não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

5. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício

- financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.**
- 5.4.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.**
- 5.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.6. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.7. A ata de registro de preços deverá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

- 5.9.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.9.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.10. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

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

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

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

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

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

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

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

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) Não aceitar manter seu preço registrado; ou
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

- A) Por razão de interesse público;
- B) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- C) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, **ANEXO AO AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA OU EDITAL.**

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

Local e data

Assinaturas

ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta

PROCESSO Nº 041|2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011|2026

_____, inscrito no CNPJ sob o nº, endereço completo, neste ato representado por: nome e prenomes....., nacionalidade....., estado civil....., profissão....., inscrito no CPF sob o nº....., portador do RG nº....., tendo por endereço eletrônico....., com endereço institucional à, DECLARA, sob as penas da Lei que:

- A) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- B) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- C) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- D) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- E) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- F) Para fins do disposto no Inciso III do Artigo 1º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, que cumpre os requisitos estabelecidos em seu Artigo 3º e está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido no Capítulo V – Seção Única daquela Lei Complementar. Declaro ainda, que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos Incisos do §4º do Artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006. () SIM | () NÃO.
- G) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, bem como não se acha declarado inidôneo ou suspenso do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, estando ciente da responsabilidade de declarar ocorrências posteriores.
- H) Os dados para eventual celebração de contrato/ARP do(s) representante(s) legal(is) da empresa são:

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob o nº, portador da C.I., órgão expedidor, endereço profissional.

I) Apresenta as seguintes informações de contato: endereço eletrônico e telefone, para envio de documentos e realização de contatos oficiais da Prefeitura Municipal de

J) Apresenta os seguintes dados bancários:

Instituição Financeira:

Agência:

Conta:

Varição:

Assume, ainda, inteira responsabilidade pela veracidade de todas as informações prestadas.

Local, data.

ASSINATURA