EDITAL DE REGISTRO DE PREÇOS NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 42/2022

(com reserva de até 25% para microempresas, empresas de pequeno porte, ou microempreendedores individuais)

PROCESSO ADMINISTRATIVO 184/2022

1. PREÂMBULO

1.1. **O MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR,** inscrito no CNPJ sob n.º 76.235.753/0001-48, sediado à Rua Frei Rafael Proner nº 1457, bairro Centro, Bandeirantes- PR, representado por seu Prefeito, Jaelson Ramalho Matta, conforme autorização expedida no Processo n.º 184/2022 e em observância às disposições da Lei Estadual n.º 15.608/07 e da legislação correlata, torna pública a realização de licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob n.º 42/2022, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

1.2. São pregoeiros deste Município: Joyce Ferreira Parpinelli portadora do RG 10.832.291-8 SSP-PR e do CPF sob nº 065.535.889-70, Marcos de Moraes portador do RG 3.427.088-0 SSP-PR e do CPF sob nº 590.505.609-97, designados pela Portaria nº 1.556/2022,de 05 de abril de 2022, publicadas no Diário Oficial dos Municípios, de 05 de abril de 2022.

1.3. O recebimento das propostas, dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br, conforme datas e horários definidos abaixo:

DATA E HORÁRIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	**ATÉ 08h00 DO DIA ----- 09/06/2022**
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA D SESSÃO PÚBLICA	**08h30 DO DIA 09/06/2022**

1.4. Os esclarecimentos sobre este Edital somente serão respondidos quando solicitados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da licitação, devendo ser endereçados ao e-mail:licitacao@bandeirantes.pr.gov.br.

1.5. As respostas aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sítio do www.bandeirantes.pr.gov.br no link Transparência - Licitações, bem como no endereço:

www.comprasgovernamentais.gov.br, para ciência de todos os interessados.

1.5.1. O Pregoeiro decidirá sobre o esclarecimento no prazo de até 2 (dois) dias úteis.

1.6. Os atos e decisões da presente licitação serão publicados no Diário Eletrônico do Município, acessível no sítio eletrônico do AMPR no seguinte endereço https: //www.bandeirantes.pr.gov.br/ diario-oficial-eletronico disponibilizados também no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br.

1.7. As comunicações dirigidas por meio eletrônico ao representante do licitante suprem,para todos os efeitos, o dever de comunicação por parte do Município, ressalvadas as hipótesesprevistas no parágrafo 3º do artigo 32 da Lei Estadual n.º 15.608/07, nas quais a publicidade será efetuada através do Diário Eletrônico do Município no sítio www.bandeirantes.pr.gov.br.

2. OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e seus anexos.

2.2 A licitação será dividida em ITENS, sendo um aberto para todas as empresas e exclusivo para ME EPP e MEI, formado(s), conforme:

Nº	CATMAT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UND	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
1	464371	**Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	4000	KG		5,94	23.760,00

2	464374	**Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		7,68	46.080,00
3	463751	**Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,31	15.930,00
4	463857	**Açafrão em Pó - 30g** Características: Açafrão da Terra (Cúrcuma). Acondicionado em embalagem com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Prazo de Validade: mínimo 3 meses a contar da data de entrega.	600	PCT		3,94	2.364,00
5	463818	**Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		6,45	38.700,00

6	463554	**Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais - 400g** Ingredientes: Açúcar, Cacau em pó, Maltodextrina, Minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), Vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), Emulsificante lecitina de soja, Aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	UND		6,88	68.800,00
7	409655	Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais DIET - Aproximadamente 200 g Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12), aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e antiumectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	UND		10,99	5.495,00
8	463989	**Açúcar Cristal Especial Peneirado – 5kg** Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		19,71	118.260,00
9	463993	**Açúcar Mascavo - 1 kg** Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3000	pct		8,87	26.610,00

10	295546	**Adoçante Líquido à Base de Stevia - 60 ml** Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Deve estar intacta, conter bico dosador, atóxica, Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300	UND		10,11	3.033,00
11	368135	**Adoçante em Pó Próprio para Forno e Fogão - 70 g** Substituto de açúcar, podendo ser utilizados por diabéticos. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN e LACTOSE. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem própria, atóxica, Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300	UND		8,29	2.487,00
12		**Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	7000	UND		4,26	29.820,00
13	463938	**Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 a 0,080 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	KG		23,61	35.415,00
14	459077	**Amido de Milho - 1kg** Características: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas.	3000	UND		9,92	29.760,00

		Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
15	458904	**Arroz Polido Tipo 1 - 1kg** Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		5,15	30.900,00
16	458904	**Arroz Polido Tipo 1 - 5kg** Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		21,89	131.340,00
17	460501	**Aveia em Flocos Finos - 200g** Características: Aveia laminada em flocos finos. ALERGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: contendo dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005	300	UND		4,51	1.353,00
18	463696	**Azeite de Oliva Extra Virgem, 100% óleo de oliva - 500ml** Características: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez máxima: 0,5%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em vidro escuro, com tampa de abertura manual, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	500	UND		26,64	13.320,00
19	464380	**Banana Nanica 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	8000	KG		4,47	35.760,00

		EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI					
20	463753	**Batata Doce Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	4000	KG		3,55	14.200,00
21	463754	**Batata Inglesa Lavada 1º Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	7000	KG		5,31	37.170,00
22	463760	**Batata Salsa – Mandioquinha 1ª Qualidade (pesando entre 0,170 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		13,89	41.670,00
23	389267	**Bebida de Soja Diversos Sabores – (12unid.x1L)** Características: Embalagem tetra Pack ou tetra brick asséptica. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter glúten e lactose. Deve apresentar embalagem integra, coloração branca, consistência liquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deve conter as seguintes informações:	100	UND		74,72	7.472,00

		indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.					
24	463767	**Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014 **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**.	3000	KG		4,60	13.800,00
25	271052	**Bicarbonato de Sódio - 100g** Ingredientes: bicarbonato de sódio. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações.	1000	UND		4,99	4.990,00
26	456469	**Biscoito de Maisena - 400g** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	PCT		5,21	41.680,00
27	240574	**Biscoito de Polvilho - 100g** Ingredientes: Polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, ovo, sal. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	PCT		5,21	52.100,00

28	456469	**Biscoito Doce sem Lactose – 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE, E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	PCT		5,21	41.680,00
29	389172	**Biscoito Doce Diet – 140g** DESCRIÇÃO: Biscoito Maisena Zero Adição de Açúcares e lactose. ADOÇADO COM XILITOL, STEVIA E SUCRALOSE,..ZERO AÇÚCAR,..ZERO LACTOSE,..ZERO GORDURA TRANS,..FONTE DE 7 VITAMINAS (Vitaminas A, D, B1, B2, B6, B12 e Ácido Fólico),..CONTÉM GLÚTEN,..**ALÉRGICOS**:..CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA...PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA E CENTEIO.AÇÃO/ATIVOS: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Creme de Milho, Sorbitol, Gordura Vegetal, Maltodextrina de Milho, Polidextrose, Amido de Milho, Sal Refinado, Maltitol, Vitaminas D, B1 (Tiamina), B3 (Niacina), B5 (Ácido Pantotênico) B6 (Piridoxina), Vitamina H (Biotina) e B12 (Cobalamina), Edulcorantes: Naturais Xilitol e Glicosídeos de Steviol e Artificial: Sucralose, Fermentos Químicos: Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato Ácido de Sódio, Estabilizante: Lecitina de Soja, Corante Natural de Caramelo, Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio, Aroma Idêntico ao Natural de Baunilha.	1000	PCT		5,27	5.270,00
30	308155	**Biscoito Salgado Água e Sal - 400g** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	8000	PCT		5,39	43.120,00

		Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
31	232930	**Biscoito Cracker Diet - 104g** Ingredientes: Amido modificado, farinha de arroz, amido de arroz, gordura vegetal, extrato de soja, sal refinado, carbonato de cálcio, emulsificantes (hidroxipropilmetilcelulose, carboximetilcelulose, éster de ácido tartárico di acetilado de mono e diglicerídeo, ácido graxos vegetais saturados, glicerina bi-destilada e lecitina de soja), realçador de sabor (aroma de levedura, amido modificado, cloreto de potássio, ácido cítrico), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizante e corante natural urucum. Sem Glúten Sem Açúcar. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	PCT		5,37	5.370,00
32	456468	**Biscoito Salgado sem Lactose – 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	2000	PCT		5.96	11.920,00
33	316056	**Biscoito Tipo Rosquinha Sabores Diversos - 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos,	8000	PCT		5,70	45.600,00

		devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
34	463837	**Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		5,89	17.670,00
35	242775	**Camomila - 10g** Caracterização: Flor de Camomila, erva seca para chá. Prazo de Validade: mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e / ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		3,79	1.895,00
36	463872	**Canela em Pó - 10g** Características: Casca de canela moída. Prazo de Validade: mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e / ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		3,87	1.935,00
37	463690	**Canjica de Milho Branco tipo 1 – 500g** Ingredientes: canjica branca. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: classe branca, grupo misturado, subgrupo despeliculado, tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		5,53	22.120,00
38	459072	**Canjiquinha de Milho - 500g** Características: classe amarelo, seco e desolhado, tipo I, 100% milho, acondicionado em embalagens plásticas, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	500	PCT		4,09	2.045,00

39	464386	**Caqui Fuyu 1º qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5.65	16.950,00
40	447429	**Carne Bovina - Coxão Mole, cortada em bife de aproximadamente 150g, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características Técnicas: cortada em fatias (bife) de 150g, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		37,10	296.800,00
41	447384	**Carne Bovina (acém) Moída de 1º qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características Técnicas: carne bovina, resfriada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, embalados em pacotes de no máximo 2kg com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		26,33	210.640,00

42	447638	**Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa com Osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg** Características Técnicas: resfriado até 4ºC com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		12,12	96.960,00
43	447595	**Carne de Frango – Peito Resfriado sem pele e sem osso de 1ª qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.** Características: Apresentar-se resfriado até 4ºC, embalado em saco plástico de polietileno, contendo 1 kg, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		18,50	148.000,00
44	448953	**Carne de Peixe - Filé de Tilápia sem Espinhos e sem Pele Congelado, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.** Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus célsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	6000	KG		33,41	200.460,00
45	447519	**Carne Suína – Lombo cortado em fatias de aproximadamente 150g sem pele e sem osso**, **Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características: carne suína, sem pele e sem osso, resfriada até 4ºC. De 1ª Qualidade. Embalagem de no Máximo 2 kg, embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	6000	KG		20,79	124.740,00

46	463782	**Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	7000	KG		4,17	29.190,00
47	463770	**Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		6,59	19.770,00
48	233886	**Chá de Erva Mate Tostado - 250g** Ingredientes: Folhas e talos de mate tostado (Ilex paraguariensis St. Hil.). Características: embalagem intacta com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		7,79	46.740,00
49	463821	**Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		4,64	27.840,00

50	463778	**Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		4,84	29.040,00
51	463937	**Condimento Colorífico em Pó de 1ª Qualidade (Colorau em Pó) - 500g** Ingredientes: Fubá, Semente De Urucum E Óleo Vegetal. ALERGICOS: PODE CONTER GLUTEN, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Características: constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	PCT		7,02	21.060,00
52	463831	**Couve Flor 1º Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		8,31	24.930,00
53	245189	**Erva Doce - 10g** Ingredientes: Erva-doce-nacional (Foeniculum vulgare Mill.) – frutos. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1000	PCT		3,10	3.100,00

54	464570	**Ervilha 500g** Ingredientes: Ervilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	PCT		9,75	14.625,00
55	463824	**Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		4,50	13.500,00
56	459670	**Extrato de Tomate Concentrado - 340 A 350g** Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. NÃO CONTEM GLUTEN. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	UND		3,99	39.900,00
57	458923	**Farinha de Mandioca em Flocos/Biju - 1kg** Características: Farinha de mandioca flocada 100% natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	2000	PCT		6,24	12.480,00
58	459015	**Farinha de Milho em Flocos - 1kg** Características Técnicas: Farinha de milho amarela. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de	2000	PCT		7,00	14.000,00

		validade, lote e informações nutricionais.					
59	460263	**Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 1kg** Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		4,97	19.880,00
60	460263	**Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 5kg** Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		18,23	72.920,00
61	464553	**Feijão Carioca/Carioquinha tipo 1 - 1kg** Características Técnicas: Feijão, classe cores, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	12000	PCT		8,28	99.360,00
62	435949	**Dieta Infantil (Fórmula Infantil de 0 a 12 meses - 800 g)** Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola e óleo de palma), leite desnatado*, proteína do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligosacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio*, sulfato ferroso, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de potássio dibásico, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, palmitato de retinila, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido	500	UND		74,14	37.070,00

		N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, selenito de sódio, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
63	453663	**Dieta Infantil (Fórmula Infantil de 12 a 36 meses - 800 g)** Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola e óleo de palma), leite desnatado*, proteína do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligosacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio*, sulfato ferroso, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de potássio dibásico, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, palmitato de retinila, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, selenito de sódio, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	UND		67,47	33.735,00
64	442688	**Dieta Infantil Isenta de proteina de Leite de Vaca (Fórmula em Pó Isenta de Proteína do Leite de Vaca) - 800 g** Indicação: 0 A 36 Meses Aspecto Físico: Pó Uso: Enteral Ou Oral Fonte De Proteína: Ptn Hidrolisada De Arroz Composição: Maltodextrina, Proteína Hidrolisada de Arroz*, Amido de Milho, Óleo Vegetal de Palma, Óleo Vegetal de Canola, Óleo Vegetal de Girassol, Óleo Vegetal de Coco, Citrato Tripotássico, Cloreto de Cálcio, Fosfato de Cálcio Monobásico, Fosfato de Cálcio Tribásico, L-iisina, Sulfato de Magnésio, Ácido Ascórbico (vitamina C), L-triptofano, Bitartarato de Colina, L-cistina, Citrato Trissódico, Difosfato Férrico, Nucleotídeos (citidina, Uridina, Adenosina, Inosina, Guanosina), Taurina, Inositol, Acetato de Dl-alfa-tocoferil (vitamina E), Sulfato de Zinco, L-carnitina, Acetato de Retinol (vitamina A), Nicotinamida (niacina), Ácido Pantotênico, Colecalciferol (vitamina D3), Biotina, Cianocobalamina (vitamina B12), Selenito de Sódio, Riboflavina (vitamina B2), Iodeto de Potássio, Cloridrato de Tiamina (vitamina B1), Fitomenadiona (vitamina K), Ácido Fólico, Hidrocloreto de Piridoxina (vitamina B6), Sulfato de Cobre, Sulfato de Manganês, Dicitrato Tricálcico, Emulsificante Esteres de Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos Com Ácido Cítrico (ins 472c), Reguladores de Acidez Hidróxido de Potássio (ins 525) e Hidróxido de Cálcio (ins 526), Antioxidante Mistura Concentrada de Tocoferóis (ins 306).	150	UND		103,44	15.516,00

65	481031	**Fermento Biológico Seco em Pó - 10 g** Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem 10 gramas.	4000	EMB		1,50	6.000,00
66	459586	**Fermento Químico em Pó - 100g** Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocíclico e carbonato de cálcio. Características técnicas: Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	UND		3,88	15.520,00
67	459012	**Fubá de Milho - 1kg** Ingredientes: Fubá Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico. Características: Isento de materiais terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, embalado em pacote hermético. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		4,45	26.700,00
68	373203	**Gergelim Branco Integral - 1kg** Características: sementes de gergelim de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	pct		41,86	8.372,00
69	464392	**Goiaba Vermelha 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,17	15.510,00

70	444323	**Granola - 500g** Ingredientes: Aveia em flocos, extrato de malte, flakes (canjiquinha de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e maltodextrina), flocos de milho não transgênico, uvas-passas, castanha-de-caju, castanha-do-pará, flocos de arroz, coco granulado, semente de gergelim, gérmen de trigo, semente de girassol, amaranto em grãos expandido, quinoa em grãos expandida, fibra de trigo, semente de linhaça marrom, oleína de palma, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, BHT e BHA), aromatizante e sucralose. Sem adição de açúcares. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	UND		14,93	14.930,00
71	464569	**Grão de Bico - 500g** Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica, com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	400	PCT		10,63	4.252,00
72	242774	**Hortelã -10g** Ingredientes: Hortelã (Mentha Piperita L.) folhas e ramos desidratado. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1000	PCT		2,63	2.630,00
73	463789	**Inhame 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,52	16.560,00
74	455696	**Iogurte de Soja Diversos Sabores - 1 L** Descrição: Iogurte natural, sabor: com sabor, sortidos, componentes: soja, com polpa ou pedaços de fruta, tipo restrição: zero lactose. Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD) e/ou frascos plásticos de polietileno. Ingredientes obrigatórios: Água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, corante natural antocianina, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de	2000	UND		17,91	35.820,00

		processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.					
75	446706	**Iogurte Diversos Sabores - 1 L** Descrição: Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta. Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	30000	UND		7,45	223.500,00
76	464393	**Laranja Pêra 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		3,54	21.240,00
77	331954	**Leite de Soja (12unid. x 1L) - Caixa** Ingredientes: água; grãos de soja; açúcar anvertido; minerais cálcio e ainco; açúcar; sal; vitaminas E; B2; B6; A; acido fólico; D e B12; estabilizantes citrato trissodico; goma gelana e goma xantana; aromatizante; emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Embalagem tetra pak, contendo a tabela de informação nutricional, validade, nome do produto, número do lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	300	UND		70,22	21.066,00
78	445995	**Leite integral UHT, caixa contendo 12 unidades de 1 litro** Ingredientes: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra high temperature/ultra alta temperatura), em caixa cartonada, tipo Tetra Pack, com volume de 1 (um) litro.Passado pelo processo de tratamento UHT/UAT, que consiste em rápido aquecimento com posterior resfriamento do produto. Embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Embalagens deverão ser fornecidas em invólucros, caixas ou fardos com capacidade de armazenamento de 12 unidades de uma	20000	CX		52,46	1.049.200,00

		só vez, assépticas, impermeáveis a luz, ar e germes. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (mapa),rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, determinados pelo Mapa e Anvisa. Com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega.					
79	445998	**Leite Zero Lactose (12unid.x1L) - Caixa** Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco), monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Envasado em embalagens Tetra Pak. Prazo de Validade: Mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	200	UND		76,42	15.284,00
80	235950	**Lentilha - 500g** Ingredientes: Lentilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	PCT		8,96	13.440,00
81	464398	**Limão Tahiti 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	4000	KG		3,78	15.120,00
82	463904	**Louro - 10g** Ingredientes: folha de louro. Características: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	500	PCT		2,22	1.110,00

83	464401	**Maçã Fuji 1º Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		7,45	44.700,00
84	458953	**Macarrão Espaguete Fino nº 8 - 1kg** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características: macarrão tipo espaguete fino. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem primária: pacote de plásticos. Validade de no mínimo 3 meses após a data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		6,66	26.640,00
85	458963	**Macarrão Miúdo para Sopa (Ave Maria, Argola, Argolinha, Conchinha) - 1kg** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos, amido, corantes naturais (urucum e cúrcuma). CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		5,39	21.560,00
86	458980	**Macarrão Tipo Parafuso - 1kg** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de sêmola e vitaminas tipo parafuso (fúsil). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		6,73	26.920,00

87	464405	**Mamão Formosa 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		7,48	44.880,00
88	464406	**Manga Tommy 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,700 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espé+D73cie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,23	15.690,00
89	463908	**Manjericão Desidratado - 10g** Ingredientes: manjericão. Características: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livres de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	500	PCT		2,42	1.210,00
90	446384	**Manteiga Extra com Sal - 500g** Descrição Geral: Produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Ingredientes: creme de leite, Cloreto de sódio (sal) e Corante natural de urucum INS 160 b. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEM E CONTÉM LACTOSE. Armazenagem: Conservar em local seco e arejado. Após aberta, remover o produto da lata, manter sob refrigeração e consumir em até 10 dias.	6000	PT		18,11	108.660,00

91	464418	**Melancia 1º Qualidade (pesando entre 10 a 15 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		3,13	18.780,00
92	464422	**Melão Amarelo tipo 5 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		6,61	19.830,00
93	464328	**Morango cumbuca com aprox. 250g** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	UND		7,20	10.800,00

94	463692	**Óleo de Soja Refinado - 900ml 100% Natural** Ingredientes: Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico. Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório Embalagem: condicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	UND		9,72	58.320,00
95	463916	**Orégano Desidratado - 100g** Características: Orégano desidratado com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	300	PCT		7,84	2.352,00
96	446618	**Ovo Brancos de Galinha Grande (caixa com 12 unid.) - 1º qualidade (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade)** Características: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	DZ		8,04	48.240,00
97	464428	**Pêra Portuguesa 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		10,63	31.890,00
98	459080	**Polvilho Azedo - 500g** Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		5,89	2.945,00

99	462474	**Polvilho Doce - 500g** Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		5,77	2.885,00
100	463839	**Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		4,93	14.790,00
101	463826	**Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	UND		4,80	7.200,00
102	448219	**Sal Refinado Extra Iodado (Cloreto de Potássio) - 1kg** Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, antiumectantes, ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	PCT		2,13	6.390,00

103	464436	**Tangerina Poncã 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		5,54	33.240,00
104	463806	**Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		8,27	24.810,00
105	326330	**Trigo de Quibe - 500g** Ingredientes: trigo para quibe. Características: Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	1000	PCT		5,07	5.070,00
106	463814	**Vagem 1ª Qualidade** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos	1000	KG		15.47	15.470,00

		da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**					
107	217094	**Vinagre de Maçã acidez Aproximado 4 % - 750ml** Características técnicas: Fermentado acético de maça, água e conservante INS224.. Acidez aproximada 4,0%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Sem corantes e/ou aditivos químicos em perfeitas condições. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		5,07	15.210,00
		TOTAL GERAL					4.854.836,00

2.3 O critério de julgamento adotado será o menor preço POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.4 O objeto desta licitação é de aquisição parcelada.

2.5 EM CASO DE DISCORDÂNCIA EXISTENTE ENTRE AS ESPECIFICAÇÕES DESTE OBJETO DESCRITAS NO COMPRAS GOVERNAMENTAIS E AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTE EDITAL, PREVALECERÃO AS ÚLTIMAS.

3. PREÇO MÁXIMO

3.1. Os preços máximos para este certame será de **R$ 4.854.836,00 (quatro milhões oitocentos e cinquenta e quatro mil oitocentos e trinta e seis reais).**

OBS: Caso seja o contrato prorrogado e sua execução/vigência exceda o prazo estipulado neste edital, o preço poderá ser revisados segundo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

3.2. Serão sumariamente desclassificadas as propostas que após a etapa de lances que possuírem valores unitários ou totais superiores aos máximos aqui estabelecidos.

4. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1. As impugnações ao presente Edital poderão ser feitas até dois dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do Pregão, por qualquer cidadão ou licitante.

4.2. A impugnação deverá ser apresentada por escrito, dirigida ao Pregoeiro, e conter o nome

completo do responsável, indicação da modalidade e número do certame, a denominação social da empresa, número do CNPJ, telefone, endereço eletrônico para contato, devendo ser protocolada na Diretoria de Protocolo do Município, no endereço indicado no preâmbulo, no horário das 07h30 às 17h00, ou encaminhada por e-mail ao endereço eletrônico: licitacao@bandeirantes.pr.gov.br.

4.3. A impugnação será julgada em até 01 (um) dia útil, a contar da data do seu recebimento e a resposta será publicada no sítio www.bandeirantes.pr.gov.br, no link Transparência - Licitações, bem como no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

4.4. Não será conhecida impugnação interposta por fax ou vencido o respectivo prazo legal.

4.5. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

5. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

5.1. **O objeto da presente licitação terá cota de até 25% reservada a microempresas, empresas de pequeno porte, pessoas físicas ou empresários individuais qualificados como tais nos termos do artigo 3º c/c artigo 48, inciso I, da Lei Complementar n.º 123/2006.**

5.2. Não poderão participar, direta ou indiretamente, deste Pregão:

5.2.1. Interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 16 da Lei Estadual Paranaense n.º 15.608/07;

5.2.2. Empresas cujo objeto social não seja compatível com o objeto deste Pregão;

5.2.3. Empresas que não estejam regularmente estabelecidas no País;

5.2.4. Empresas suspensas temporariamente de participar de licitação e de contratar com o MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, conforme inciso III do artigo 150 da Lei Estadual Paranaense n. º 15.608/07;

5.2.5. Empresas impedidas de licitar e contratar no âmbito do Estado do Paraná,conforme artigo 7º da Lei Federal n. º 10.520/02;

5.2.6. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Públicacom fulcro no inciso IV do artigo 150 da Lei Estadual Paranaense n. º 15.608/07;

5.2.7. Empresas que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresasem recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente;

5.2.8. Cooperativa de mão de obra;

5.2.9. Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

6. CREDENCIAMENTO.

6.1. Os interessados em participar desta Licitação deverão estar previamente credenciadosno **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF** e perante o Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG, pelo site www.comprasgovernamentais.gov.br.

6.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de responsabilidade exclusiva do licitante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que porterceiros.

6.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma Eletrônica.

6.4. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

6.5. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nomeno sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7. CADASTRAMENTO DA PROPOSTA E APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

7.1. A proposta eletrônica e os documentos de habilitação deverão ser encaminhados exclusivamente por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, a partir da liberação doEdital, até as **08h00 do dia 09 DE JUNHO de 2022 horário de Brasília-DF.**

7.2. Até a abertura da sessão pública os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

7.3. O licitante deverá dar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

7.4. A apresentação das propostas e dos documentos de habilitação implicará plena aceitação,

por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital.

7.5. Ocorrendo discordância entre o valor unitário e o total, prevalecerá o primeiro.

7.6. As propostas não podem conter qualquer identificação do licitante proponente (tais como nome, CNPJ, telefone, e-mail, etc.), sob pena de desclassificação.

8. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

8.1. A partir **das 08h30 do dia 09 DE JUNHO de 2022 horário de Brasília-DF**, a sessão pública na internet, no sítio eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, será aberta por comando automático do sistema e início da etapa de lances.

8.2. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

8.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4. A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.5. Ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

9. FORMULAÇÃO DOS LANCES.

9.1. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa aberto e fechado.

9.2. Aberta a etapa competitiva, os licitantes com propostas classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

9.4. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

9.5. **A diferença entre os lances enviados não poderá ser inferior a R$ 0,10 (dez centavos),**

e incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

9.7. Caso o licitante não realize lances, permanecerá o valor da proposta inicial para efeito da classificação final.

9.8. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.9. A fase de lances terá duração inicial de 15 (quinze) minutos.

9.10. Encerrado o prazo inicialmente fixado, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção dos lances será automaticamente encerrada.

9.11. Após o encerramento da recepção dos lances, o sistema eletrônico abrirá a oportunidade para que o licitante detentor da proposta de menor preço e os demais licitantes que se encontrem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta possamofertar lance final e fechado.

9.12. O lance final de que trata o subitem anterior poderá ser ofertado em até 5 (cinco) minutos e será sigiloso até o encerramento desse prazo.

9.13. Na ausência de, no mínimo, três ofertas na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), poderão oferecer um lance final e fechado.

9.14. Em não havendo lance final e fechado classificado, haverá o reinício da etapa fecha da para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado.

9.15. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o Pregoeiro poderá, mediante justificativa, admitir o reinício daetapa fechada.

9.16. O Pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.

9.17. Realizada a diligência, o Pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública;

9.18. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;

9.19. Caso a desconexão do Pregoeiro persista por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666/93.

10.2. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem anterior no caso de ausência de envio de lances após o início da fase competitiva.

10.3. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11. NEGOCIAÇÃO

11.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro deverá encaminhar contra proposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor máximo para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

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

12. ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

12.1. A proposta de preços escrita deverá ser anexada no sistema Compras Governamentais, pelo licitante convocado, em até 2 (duas) horas.

12.1.1. O prazo de envio poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.

12.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item anterior, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

12.3. A proposta deverá conter:

12.3.1. Proposta de preços, contendo as informações do modelo do Anexo II deste Edital, vedado o preenchimento desta com dados aleatórios, sob pena de desclassificação;

12.3.2. Preços unitários e totais, em Real, em algarismo arábico, com no máximo duas casas após a vírgula, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

12.3.3. Indicação de que nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto;

12.3.4. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da licitação.

12.4. A proposta, enviada exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, deve atender todas as especificações técnicas obrigatórias do Edital e Anexos sob pena de desclassificação.

12.5. A proposta apresentada terá que refletir preços equivalentes aos praticados no mercadono dia de sua apresentação.

12.6. A apresentação da proposta implicará:

12.6.1. Conhecimento e aceitação plena e total de todas as cláusulas e condições estabelecidaspor este Edital e seus Anexos;

12.6.2. Conhecimento das especificações, quantitativos, encargos gerais, e, condições para execução do objeto, sujeitando-se ao gerenciamento e fiscalização do Município de Bandeirantes do Estado do Paraná.

13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

13.1. O critério de julgamento da presente licitação é o de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

14. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1. Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto às especificações do objeto ofertado e compatibilidade do preço em relação ao valor máximo para a contratação.

14.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

14.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de

propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

14.4. Não serão aceitas propostas que possuírem valores unitários e totais superiores aos máximos ou preço manifestamente inexequível.

14.5. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

14.6. Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do parágrafo 3º do artigo 85 da Lei Estadual n.º 15.608/07 e do parágrafo 3º do artigo 43 da Lei n.º8.666 de 1993, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

14.6.1. Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

14.6.2. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

14.6.3. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração Pública direta ou indireta ou com a iniciativa privada;

14.6.4. Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

14.6.5. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

14.6.6. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

14.6.7. Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

14.6.8. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

14.6.9. Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

14.6.10. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

14.6.11. Estudos setoriais;

14.6.12. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que

o proponente disponha para a prestação dos equipamentos.

14.6.13. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

14.7. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validadee eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.8. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item anterior,a sessão pública será reiniciadamediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

14.9. A adequação da proposta na forma acima não poderá acarretar majoração de seu valor global.

14.10. Serão também desclassificadas as propostas:

14.10.1. Que estejam em desacordo com as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

14.10.2. Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais proponentes

14.10.3. Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos capazes de dificultaro julgamento e que não sejam passíveis de saneamento na própria sessão;

14.10.4. Que para sua viabilização indiquem condições genéricas de cobertura de outras propostas, ou de subsídios condicionados que não estejam autorizados em Lei, ou se refiram a repasse de descontos ou de isenção de tributos ou ainda aquelas em desacordo com o edital, ou qualquer norma jurídica aplicável à contratação.

14.10.5. Que após diligências não forem corrigidas ou justificadas.

14.11. Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

14.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitaçãodo licitante, observado o disposto neste Edital.

15. HABILITAÇÃO

15.1. Para a habilitação dos licitantes, será exigida a documentação relativa:

15.1.1. À habilitação jurídica;

15.1.2. À qualificação técnica;

15.1.3. À qualificação econômico-financeira;

15.1.4. À regularidade fiscal e trabalhista;

15.1.5. Ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

15.2. **Documentos relativos à habilitação jurídica**:

15.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

15.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na JuntaComercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

15.2.3. No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

15.2.4. No caso de sociedade estrangeira em funcionamento no país: Decreto de autorizaçãoe ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

15.3. **Documentos relativos à qualificação técnica**, empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar:

15.3.1. Atestado de capacidade técnico fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privada comprovando que a proponente forneceu bens com características pertinentes e compatíveis com objeto da presente licitação.

15.3.2. Quando o atestado de capacidade de técnica for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá ser apresentado, com firma reconhecida em cartório (acórdão 1847/2019 – TCE-PR).

OBS.: Valerá, para fins de garantir veracidade do atestado, ser o documento firmado mediante assinatura digital, cabendo a administração a possibilidade de realização de diligência, a *posteriori*, para averiguação de sua autenticidade.

15.4. Quando **existir dúvida** em relação à veracidade do atestado, serão solicitados documentos comprobatórios, tais como cópias de notas fiscais, recibos, contratos, nota de empenho, Demonstrativo de Resultados, devendo ser enviados por e-mail em até 4 (quatro) horas, contadas da solicitação, e enviados os originais ou cópia autenticada, via correio, em até 48 horas após a solicitação.

15.5. Para a comprovação da qualificação técnica, servidores do Município poderão, a seu critério, visitar as instalações da proponente, devendo, na ocasião, serem comprovadas asinformações solicitadas.

15.6. **Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:**

15.6.1. Certidão negativa de falência e recuperação judicial ou extrajudicial, ou de certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

15.7. **Documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:**

15.7.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – Cartão CNPJ**;

15.7.2. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributáriosfederais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributáriosrelativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do artigo11 da Lei Federal n.º 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;

15.7.3. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

15.7.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do licitante, na forma da lei;

15.7.5. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa ou documento equivalente do Município do domicílio ou sede do licitante,

na forma da lei;

15.7.6. 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 artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho,aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maiode 1943;

15.7.7. Comprovante de Inscrição Cadastral no Cadastro de Contribuintes da Secretaria de Estado da Fazenda da sede da empresa (**Ex**. Paraná – CICAD, São Paulo – CADESP, etc.).

15.8. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, além de:

15.8.1. **Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**

15.8.2. **Certidão Simplificada de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte expedida pela Junta Comercial do Estado da sede da Licitante, nos últimos 60 (sessenta) dias**, contados a partir da data prevista para recebimento das propostas e da habilitação;

15.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresasde pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

15.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

15.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como micro empresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

15.12. A declaração do vencedor acima referida será realizada no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos deregularização fiscal para a abertura dafase recursal.

15.13. A não-regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo de aplicação das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro convocar o autor do menor lance seguinte aos já convocados para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou revogar a licitação.

15.14. Para as certidões emitidas que não especifiquem seu prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação.

15.15. Documentação complementar:

15.15.1. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

15.15.2. Declaração do licitante de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis)anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em observância ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

15.15.3. Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, nos termos do inciso VII, do artigo 4º, da Lei Federal nº 10.520/2002;

15.15.4. Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o dispostonos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

15.16. As declarações exigidas no sub item acima serão consultadas no sistema Compras Governamentais.

15.17. A licitante não pode possuir registro impeditivo da contratação no SICAF, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da CGU, disponível no Portal da Transparência (www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis), no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do CNJ, por meio deconsulta a ser realizada no sítio (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) eno Cadastro de Impedido de Licitar do TCE-PR (http://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarImpedidosWeb.aspx).

15.18. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e, no caso do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), doCNJ, também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

15.19. A habilitação do licitante no cadastrado no SICAF será verificada por consulta online ao sistema, aos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

15.20. Os documentos abrangidos pelo SICAF são os relativos à:

15.20.1. Habilitação jurídica;

15.20.2. Qualificação econômico-financeira;

15.20.3. Regularidade fiscal e trabalhista.

15.21. O licitante não cadastrado no SICAF deverá apresentar toda a documentação de habilitação prevista neste Edital.

15.22. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

15.23. Todos os documentos deverão ser apresentados:

15.23.1. Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;

15.23.2. Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

15.23.3. Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

15.23.4. Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório.

15.24. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado.

15.25. Caso os documentos sejam de procedência estrangeira, deverão ser devidamente consularizados.

15.26. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será solicitada quando houver necessidade de contratação de licitante integrante do cadastro.

16. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

16.1. O licitante deverá anexar no sistema do Compras Governamentais juntamente com o cadastro da proposta eletrônica, até a abertura da sessão pública, os documentos não abrangidospelo SICAF, ou desatualizados nos cadastros anteriores e os documentos relativos à qualificaçãotécnica.

16.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

16.3. O descumprimento do subitem acima implicará inabilitação do licitante, exceto se a consulta feita pelo Pregoeiro aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a certidão válida.

17. VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

17.1. Consideradas cumpridas todas as exigências do Edital quanto à apresentação da documentação de habilitação pelo licitante classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro o declarará vencedor.

17.2. Ocorrendo a inabilitação, o Pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

17.3. Declarado o vencedor, o Pregoeiro questionará se há outros licitantes que aceitam fornecer o objeto pelo mesmo preço do vencedor, a fim de compor cadastro de reserva.

17.4. Os licitantes interessados em compor o cadastro de reserva deverão enviar proposta com o mesmo preço do primeiro colocado.

17.5. Caso haja mais de um licitante interessado em compor o cadastro de reserva, os interessados serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

18. RECURSOS

18.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá de forma motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

18.2. A falta de manifestação motivada quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito.

18.3. Uma vez aceita a intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis paraa apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesados seus interesses.

18.4. Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, no sítio: www.comprasgovernamentais.gov.br.

18.5. Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, o Pregoeiro terá até 05 (cinco) dias úteis para:

18.5.1. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;

18.5.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

18.5.3. Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade julgadora, que terá 05 (cinco) dias úteis para decidir.

18.5.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar acontratação.

18.7. Não havendo recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

18.8. A publicidade do julgamento dos eventuais recursos se dará na forma prevista no item 1.7 do presente Edital

19. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1 Homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, a PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES/PR convocará o licitante classificado em 1º lugar, para no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para assinar a Ata de Registro de Preços/Instrumento Contratual, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais sanções legais aplicáveis.

19.2 A existência de preços registrados não obriga a PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES/PR a firmar as contratações que deles possam advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

19.3 A convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço e contrato quando cabível formalizar-se-á mediante notificação via *e-mail* oficial ou qualquer outro meio a critério da PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES/PR.

19.4 O prazo para assinar a Ata de Registro de Preço, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura Municipal de BANDEIRANTES - PR.

19.5 Decorrido o prazo máximo da convocação do órgão sem que o(s) licitante(s) tenha assinado e devolvido a Ata de Registro de Preços, caracterizar-se-á formal recusa à contratação, podendo a Administração, a seu exclusivo juízo, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que manifestem interesse, em igual prazo ou, então, revogar a licitação.

19.6 Em caso de recusa injustificada do licitante em assinar a Ata de Registro de Preço ouaceitar o instrumento equivalente dentro do prazo anteriormente estabelecido, sujeitar-se-á as sanções previstas no item 27 do presente edital.

19.7 A Ata de Registro de Preços vigorará por 12 (doze) meses**,** não será permitida asua prorrogação, bem como o limite de 1 (um) ano para vigência da ata.

19.8 Ao assinara Ata de Registro de Preços, o licitante obriga-se ao fornecimento pelos preços nela registrados.

19.9 Na assinatura da Ata de Registro de Preços será exigida comprovação das condições de regularidade fiscal, com a reapresentação das certidões que estiverem vencidas, consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preço, sob pena de aplicação das sanções definidas no item 27 do presente instrumento.

19.10 A assinatura da Ata de Registro de Preços estará condicionada a apresentação do documento hábil que comprove poderes para a prática desse ato, mediante apresentação do respectivo ato constitutivo e procuração com poderes específicos, sendo o caso. No caso de instrumento particular, deverá ser comprovada a capacidade do signatário para nomear procurador, mediante apresentação de cópia do ato constitutivo em vigor.

19.11 Farão parte integrante da Ata de Registro de Preços todos os elementos que tenham servido de base para o julgamento da licitação apresentados pelas empresas classificadas e com preços registrados, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, independentemente de transcrição.

19.12 Os licitantes beneficiários da Ata de Registro de Preços não poderão transferir os direitos e obrigações dela decorrentes a outrem.

20. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

20.1 Os preços registrados serão cancelados por razões de interesse público devidamente fundamentado, bem como nos casos seguintes:

20.1.1 Pela Administração, mediante notificação direta, quando a detentora da Ata de Registro de Preços:

a) Não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;

b) Não formalizar o contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável pela Administração;

c) Der causa à rescisão administrativa do contrato;

d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato;

e) Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese do mesmo se tornar superior ao praticado no mercado;

f) For penalizada com declaração de inidoneidade ou com suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, nos termos dos incisos III e IV do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93;

g) Impedida de licitar e contratar com a Administração nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

20.2 O cancelamento do Registro de Preços, assegurados o contraditório e a ampla defesa, poderá ser formalizado mediante despacho da autoridade competente.

20.3 Pela detentora da Ata de Registros de Preços quando, mediante solicitação formal, comprovar sua impossibilidade definitiva de cumprir exigências do instrumento convocatório.

20.4 O cancelamento do registro de preços, não impede a Administração de aplicar as penalidades cabíveis à detentora da Ata de Registro de Preços, quando não aceitas as justificativas por ela apresentadas.

20.5 Na hipótese do preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado, a Administração deverá convocar:

a) a detentora da Ata de Registro de Preços para negociar a redução do preço e sua adequação ao do mercado, caso frustrada a negociação, liberá-la do compromisso assumido, respeitando- se os contratos firmados;

b) os demais fornecedores que tiverem seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.

20.6 Não havendo êxito nas negociações, o preço registrado será cancelado.

20.7 Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

a) liberar a detentora da Ata de Registro de Preços, sem aplicação de penalidades, desde que a

mesma apresente o requerimento antes do recebimento do pedido de fornecimento e/ou da assinatura do instrumento de contrato;

b) convocar os demais fornecedores que tiveram seus preços registrados visando igual oportunidade de negociação.

20.8 Não havendo êxito na negociação, a Administração deverá proceder a revogação da Atade Registro de Preços.

21 DA SUSPENSÃO DO REGISTRO

21.1 Os preços registrados poderão ser suspensos nos casos seguintes:

a) pela Administração, através de edital, quando por ela julgado que a detentora da Ata de Registro de Preços encontra-se temporariamente impossibilitada de cumprir as exigências desta licitação ou ainda, por interesse administrativo, ressalvadas as contratações levadas a efeito até a data da decisão.

b) pela detentora da Ata de Registro de Preços, quando mediante solicitação, comprovar impossibilidade temporária de cumprir as exigências estabelecidas neste edital.

22 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1 O pagamento decorrente do objeto desta licitação correrá à conta dos seguintes recursos:

EDUCAÇÃO E CULTURA	**1220/104**	**03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00.00**	**MATERIAL BEM OU SERVIÇO PRA DISTRIBUIÇÃO**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**0930/103**	**03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/103**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1530/107**	**03.003.12.361.1202.6026.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/104**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1730/120**	**03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

23 SANÇÕES

23.1 Será aplicada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração nos casos previstos na Lei Estadual n.º 15.608/07, art. 154.

23.2 Caberá multa compensatória a ser calculada sobre o valor total da proposta, sem prejuízo

das demais sanções administrativas e indenização suplementar em caso de perdas e danos decorrentes da recusa, ao licitante que:

23.2.1 Apresentar declaração ou documento falso: multa de 20% (vinte por cento);

23.2.2 Deixar de apresentar documento na fase de saneamento: multa de 10% (dez por cento);

23.2.3 Não mantiver sua proposta, até o momento da adjudicação: multa de 20% (vinte por cento);

23.2.4 Recusar, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato ou aceitar instrumento equivalente, sem prejuízo de indenização suplementar em caso de perdas e danos decorrentes da recusa e da sanção de suspensão de licitar e contratar com o Município de Bandeirantes-PR, pelo prazo de até 2 (dois) anos: multa de 30% (trinta por cento).

23.3 Nas hipóteses referidas nos itens precedentes, após apuração efetuada por processo administrativo, e não ocorrendo o pagamento perante a Administração, o valor da multa aplicadaserá inscrito na "Dívida Ativa" para cobrança judicial.

23.4 A multa poderá ser aplicada juntamente com a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração ou com a declaração de inidoneidade.

23.5 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na minuta do contrato.

24 REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

24.1 Fica assegurado ao Município de Bandeirantes/PR o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

24.2 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidadedos atos que diretamente dele dependam.

24.3 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

24.4 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

24.5 Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse públicoou

aos demais interessados.

DISPOSIÇÕES GERAIS

24.6 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de seus documentos de habilitação, e o MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processolicitatório.

24.7 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública.

24.8 O MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital obtidas por meio de terceiros.

24.9 Das sessões públicas serão geradas atas circunstanciadas.

24.10 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação vigente.

24.11 Na hipótese de divergência entre este Edital e as condições apresentadas pelos licitantes em suas propostas, prevalecerão sempre os termos deste Edital.

24.12 Na contagem dos prazos constantes do presente Edital, observar-se-á o disposto no artigo 163 da Lei Estadual Paranaense n.º 15.608/07, excluindo-se o dia de início e incluindo-se o dia de vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente no Município.

24.13 Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;
Anexo II – Modelo de Proposta de Preço;
Anexo III – Minuta da Ata Registro de Preços;
Anexo IV – Minuta e Extrato do Contrato.

24.14 Fica eleito o Foro Central da Comarca do Município de Bandeirantes-PR, para solucionar eventuais litígios decorrentes desta licitação.

Local e Data

Secretário Responsável

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **SECRETARIA A SER ATENDIDA:** SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR

2. **MODALIDADE A SER ADOTADA:** REGISTRO DE PREÇOS NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO.

3. **OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR.**

4. **DESCRIÇÃO DE EMPRESAS, ORÇAMENTOS VÁLIDOS E MÉDIA:**

Informamos que encaminhamos solicitação de orçamento para diversas empresas, onde obtivemos retorno apenas de 5 (cinco) sendo elas: GUMA COM. ALIM. LTDA CNPJ:07.138.792/0001-04, MERCEARIA UNIÃO CNPJ:02.388.206/0001-66, EDUARDO RAVAGNANI CNPJ:09.528.971/0001-83, UEDA SUPERMERCADOS, MUNICÍPIO DE LEÓPOLIS, MUNICÍPIO DE ANDIRÁ, MUNICÍPIO DA BARRA DO JACARÉ, MUNICÍPIO DE ARAPONGAS, MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA, ESTADOS PARANÁ.

Após a realização dos orçamentos, para a formulação do preço médio para a abertura do processo, foram pesquisadas licitações registradas nos sites: https://paineldeprecos.planejamento.gov.br/, pesquisamos também no site https://menorpreco.notaparana.pr.gov.br/index e editais de prefeituras.

Após as pesquisas realizadas, calculamos o valor médio em cada cesta de obtida e em seguida realizamos a média geral dos itens a serem adquiridos conforme documentos que seguem em anexo, informamos também que não foi possível concluir as pesquisas em todas as cestas, visto que não foram encontrados processos registrados no período pesquisado.

MÉDIA ORÇAMENTO PARA LICITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR MUNICIPIO DE BANDEIRANTES - PR 2022

Nº	UND	CATMAT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	Menor Preço	Banco de Preços	Estado Parana 001/2022	Nova Fatima 021/2022	Arapongas 004/2022	Barra do Jacaré	Andirá	Leópolis 01/2022	UEDA Supermercado	Guma Com. Alim. LTDA	Supermercado Guaira	Somados Valores	Médias das Somados Valores	Média Total
1	KG	464371	**Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem	4000	R$0,00	R$9,42	R$4,30	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$3,99	R$5,99	R$5,99	R$29,69	R$5,94	**R$23.760,00**

			desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.															
2	UND	464374	**Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	6000	R$5,44	R$5,69	R$0,00	R$9,30	R$0,00	R$0,00	R$7,92	R$0,00	R$8,90	R$7,49	R$8,99	R$53,73	R$7,68	**R$46.080,00**

3	KG	463751	**Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	3000	R$0,00	R$3,38	R$4,07	R$0,00	R$0,00	R$4,85	R$8,25	R$0,00	R$5,90	R$3,99	R$6,70	R$37,14	R$5,31	**R$15.930,00**
4	PCT	463857	**Açafrão em Pó - 30g** Características: Açafrão da Terra (Cúrcuma). Acondicionado em embalagem com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Prazo de Validade: mínimo 3 meses a contar da data de entrega.	600	R$0,00	R$2,40	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,90	R$2,49	R$5,97	R$15,76	R$3,94	**R$2.364,00**
5	UND	463818	**Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características	6000	R$0,00	R$4,93	R$4,81	R$0,00	R$0,00	R$6,55	R$0,00	R$0,00	R$7,50	R$6,99	R$7,90	R$38,68	R$6,45	**R$38.700,00**

			mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.															
6	UND	463554	**Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais - 400g** Ingredientes: Açúcar, Cacau em pó, Maltodextrina, Minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), Vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), Emulsificante lecitina de soja, Aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	R$0,00	R$4,33	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$14,16	R$5,26	R$6,43	R$4,59	R$5,99	R$7,40	R$48,16	R$6,88	**R$68.800,00**
7	UND	409655	**Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais DIET - Aproximadamente 200 g** Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12), aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e antiumectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos,	500	R$12,90	R$16,24	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$15,68	R$0,00	R$13,40	R$6,35	R$6,35	R$5,99	R$76,91	R$10,99	**R$5.495,00**

			cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.															
8	PCT	463989	**Açúcar Cristal Especial Peneirado – 5kg** Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	R$17,87	R$20,25	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$22,29	R$17,83	R$21,66	R$17,90	R$21,90	R$17,95	R$157,65	R$19,71	**R$118.260,00**
9	pct	463993	**Açúcar Mascavo - 1 kg** Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3000	R$8,33	R$9,78	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$7,34	R$0,00	R$0,00	R$5,90	R$12,90	R$8,99	R$53,24	R$8,87	**R$26.610,00**
10	UND	295546	**Adoçante Líquido à Base de Stevia - 60 ml** Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Deve estar intacta, conter bico dosador, atóxica, Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no	300	R$9,61	R$9,14	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,90	R$12,99	R$13,90	R$50,54	R$10,11	**R$3.033,00**

			mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.															
11	UND	368135	**Adoçante em Pó Próprio para Forno e Fogão - 70 g** Substituto de açúcar, podendo ser utilizados por diabéticos. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN e LACTOSE. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem própria, atóxica, Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300	R$0,00	R$13,45	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$3,90	R$7,80	R$7,99	R$33,14	R$8,29	**R$2.487,00**
12	UND	463832	**Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	7000	R$3,91	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,00	R$3,53	R$0,00	R$5,25	R$3,99	R$4,90	R$25,58	R$4,26	**R$29.820,00**
13	KG	463938	**Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 a 0,080 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo	1500	R$0,00	R$21,08	R$25,12	R$24,68	R$18,89	R$25,56	R$26,67	R$24,30	R$19,90	R$25,90	R$23,90	R$236,10	R$23,61	**R$35.415,00**

			do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.																
14	UN D	4590 77	**Amido de Milho - 1kg** Características: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3000	R$7,47	R$5,24	R$0, 00	R$0, 00	R$0,00	R$16,1 6	R$7,96	R$0,00	R$8,90	R$8,49	R$15,2 0	R$69,4 2	R$9,92	**R$29. 760,00**
15	PCT	4589 04	**Arroz Polido Tipo 1 - 1kg** Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	R$3,98	R$4,93	R$0, 00	R$0, 00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,98	R$5,95	R$5,90	R$25,7 4	R$5,15	**R$30. 900,00**

16	PCT	458904	**Arroz Polido Tipo 1 - 5kg** Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	R$0,00	R$17,14	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$25,02	R$19,29	R$23,52	R$18,49	R$19,90	R$29,90	R$153,26	R$21,89	**R$131.340,00**
17	UND	460501	**Aveia em Flocos Finos - 200g** Características: Aveia laminada em flocos finos. ALERGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: contendo dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005	300	R$3,53	R$3,28	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,26	R$0,00	R$5,19	R$5,99	R$4,79	R$27,04	R$4,51	**R$1.353,00**
18	UND	463696	**Azeite de Oliva Extra Virgem, 100% óleo de oliva - 500ml** Características: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez máxima: 0,5%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em vidro escuro, com tampa de abertura manual, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto .	500	R$21,57	R$27,16	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$27,90	R$24,90	R$31,69	R$133,22	R$26,64	**R$13.320,00**

19	KG	464380	**Banana Nanica 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	8000	R$3,43	R$5,52	R$3,43	R$0,00	R$3,23	R$0,00	R$3,98	R$4,77	R$4,98	R$4,99	R$5,90	R$40,23	R$4,47	**R$35.760,00**
20	KG	463753	**Batata Doce Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	4000	R$3,20	R$3,62	R$2,96	R$0,00	R$0,00	R$4,49	R$0,00	R$0,00	R$2,59	R$3,99	R$3,99	R$24,84	R$3,55	**R$14.200,00**

21	KG	463754	**Batata Inglesa Lavada 1º Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	7000	R$4,83	R$4,58	R$3,50	R$0,00	R$0,00	R$5,10	R$5,71	R$5,17	R$6,49	R$5,99	R$6,40	R$47,77	R$5,31	**R$37.170,00**
22	KG	463760	**Batata Salsa – Mandioquinha 1ª Qualidade (pesando entre 0,170 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$0,00	R$10,57	R$6,40	R$0,00	R$0,00	R$20,45	R$0,00	R$0,00	R$5,90	R$19,00	R$21,00	R$83,32	R$13,89	**R$41.670,00**

23	UND	389267	**Bebida de Soja Diversos Sabores – (12unid.x1L)** Características: Embalagem tetra Pack ou tetra brick asséptica. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter glúten e lactose. Deve apresentar embalagem integra, coloração branca, consistência liquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deve conter as seguintes informações: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.	100	R$35,77	R$141,84	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$47,88	R$71,90	R$76,20	R$373,59	R$74,72	**R$7.472,00**
24	KG	463767	**Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$0,00	R$3,52	R$3,84	R$0,00	R$0,00	R$4,22	R$5,59	R$0,00	R$5,70	R$4,99	R$4,35	R$32,21	R$4,60	**R$13.800,00**
25	UND	271052	**Bicarbonato de Sódio - 100g** Ingredientes: bicarbonato de sódio. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações.	1000	R$2,69	R$5,52	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$9,77	R$0,00	R$2,99	R$4,99	R$3,98	R$29,94	R$4,99	**R$4.990,00**

26	PCT	456469	**Biscoito de Maisena - 400g** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	R$5,02	R$4,02	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,04	R$4,54	R$0,00	R$4,99	R$4,99	R$5,49	R$35,09	R$5,01	**R$40.080,00**
27	PCT	240574	**Biscoito de Polvilho - 100g** Ingredientes: Polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, ovo, sal. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	R$3,29	R$3,80	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$10,00	R$0,00	R$0,00	R$3,30	R$4,50	R$6,35	R$31,24	R$5,21	**R$52.100,00**

28	PCT	456469	**Biscoito Doce sem Lactose – 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE, E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	R$0,00	R$4,06	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,43	R$5,99	R$4,99	R$5,60	R$26,07	R$5,21	**R$41.680,00**
29	PCT	389172	**Biscoito Doce Diet – 140g** DESCRIÇÃO: Biscoito Maisena Zero Adição de Açúcares e lactose. ADOÇADO COM XILITOL, STEVIA E SUCRALOSE,..ZERO AÇÚCAR,..ZERO LACTOSE,..ZERO GORDURA TRANS,..FONTE DE 7 VITAMINAS (Vitaminas A, D, B1, B2, B6, B12 e Ácido Fólico),..CONTÉM GLÚTEN,..**ALÉRGICOS**:..CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA...PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA E CENTEIO.AÇÃO/ATIVOS: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Creme de Milho, Sorbitol, Gordura Vegetal, Maltodextrina de Milho, Polidextrose,	1000	R$4,59	R$5,01	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$2,98	R$6,95	R$6,80	R$26,33	R$5,27	**R$5.270,00**

			Amido de Milho, Sal Refinado, Maltitol, Vitaminas D, B1 (Tiamina), B3 (Niacina), B5 (Ácido Pantotênico) B6 (Piridoxina), Vitamina H (Biotina) e B12 (Cobalamina), Edulcorantes: Naturais Xilitol e Glicosídeos de Steviol e Artificial: Sucralose, Fermentos Químicos: Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato Ácido de Sódio, Estabilizante: Lecitina de Soja, Corante Natural de Caramelo, Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio, Aroma Idêntico ao Natural de Baunilha.															
30	PCT	308155	**Biscoito Salgado Água e Sal - 400g** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	R$5,04	R$5,89	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,62	R$4,61	R$5,58	R$5,79	R$4,99	R$5,60	R$43,12	R$5,39	**R$43.120,00**

31	PCT	232930	**Biscoito Cracker Diet - 104g** Ingredientes: Amido modificado, farinha de arroz, amido de arroz, gordura vegetal, extrato de soja, sal refinado, carbonato de cálcio, emulsificantes (hidroxipropilmetilcelulose, carboximetilcelulose, éster de ácido tartárico di acetilado de mono e diglicerídeo, ácido graxos vegetais saturados, glicerina bi-destilada e lecitina de soja), realçador de sabor (aroma de levedura, amido modificado, cloreto de potássio, ácido cítrico), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizante e corante natural urucum. Sem Glúten Sem Açúcar. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	R$0,00	R$5,10	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,80	R$4,90	R$4,69	R$21,49	R$5,37	**R$5.370,00**
32	PCT	456468	**Biscoito Salgado sem Lactose – 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos,	2000	R$0,00	R$7,25	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,99	R$4,99	R$5,60	R$23,83	R$5,96	**R$11.920,00**

			devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.															
33	PCT	316056	**Biscoito Tipo Rosquinha Sabores Diversos - 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	R$5,11	R$4,42	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,06	R$4,41	R$0,00	R$4,99	R$5,99	R$8,90	R$39,88	R$5,70	**R$45.600,00**
34	UND	463837	**Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência:	3000	R$5,24	R$4,62	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,90	R$0,00	R$0,00	R$6,98	R$5,99	R$5,60	R$35,33	R$5,89	**R$17.670,00**

			sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.																
35	PCT	242775	**Camomila - 10g** Caracterização: Flor de Camomila, erva seca para chá. Prazo de Validade: mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e / ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	R$1,82	R$5,17	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,86	R$3,72	R$5,83	R$3,95	R$2,99	R$1,99	R$30,33	R$3,79	**R$1.895,00**
36	PCT	463872	**Canela em Pó - 10g** Características: Casca de canela moída. Prazo de Validade: mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e / ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	R$0,00	R$5,42	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,84	R$2,10	R$0,00	R$3,89	R$4,99	R$1,99	R$23,23	R$3,87	**R$1.935,00**
37	PCT	463690	**Canjica de Milho Branco tipo 1 – 500g** Ingredientes: canjica branca. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: classe branca, grupo misturado, subgrupo despeliculado, tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$4,29	R$4,98	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,68	R$4,76	R$0,00	R$7,09	R$4,99	R$6,89	R$38,68	R$5,53	**R$22.120,00**

38	PCT	459072	**Canjiquinha de Milho - 500g** Características: classe amarelo, seco e desolhado, tipo I, 100% milho, acondicionado em embalagens plásticas, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	500	R$2,89	R$3,69	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,89	R$3,99	R$3,99	R$20,45	R$4,09	**R$2.045,00**
39	KG	464386	**Caqui Fuyu 1º qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$4,20	R$5,83	R$5,36	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,50	R$5,99	R$5,99	R$33,87	R$5,65	**R$16.950,00**
40	KG	447429	**Carne Bovina - Coxão Mole, cortada em bife de aproximadamente 150g, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características Técnicas: cortada em fatias (bife) de 150g, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou	8000	R$31,58	R$38,37	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$38,93	R$0,00	R$36,90	R$41,90	R$34,90	R$222,58	R$37,10	**R$296.800,00**

			federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.															
41	KG	447384	**Carne Bovina (acém) Moída de 1º qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características Técnicas: carne bovina, resfriada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, embalados em pacotes de no máximo 2kg com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	R$21,63	R$35,79	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$29,26	R$31,93	R$16,90	R$24,90	R$23,90	R$184,31	R$26,33	**R$210.640,00**
42	KG	447638	**Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa com Osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg** Características Técnicas: resfriado até 4ºC com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de	8000	R$0,00	R$13,34	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$11,46	R$11,51	R$11,84	R$12,90	R$11,90	R$11,90	R$84,85	R$12,12	**R$96.960,00**

			inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.															
43	KG	447595	**Carne de Frango – Peito Resfriado sem pele e sem osso de 1ª qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.** Características: Apresentar-se resfriado até 4ºC, embalado em saco plástico de polietileno, contendo 1 kg, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	R$0,00	R$19,08	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$16,13	R$15,98	R$19,49	R$13,90	R$24,99	R$19,90	R$129,47	R$18,50	**R$148.000,00**
44	KG	448953	**Carne de Peixe - Filé de Tilápia sem Espinhos e sem Pele Congelado, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.** Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus célsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	6000	R$33,98	R$48,27	R$35,49	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$29,80	R$28,00	R$24,90	R$200,44	R$33,41	**R$200.460,00**

45	KG	447519	**Carne Suína – Lombo cortado em fatias de aproximadamente 150g sem pele e sem osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características: carne suína, sem pele e sem osso, resfriada até 4ºC. De 1ª Qualidade. Embalagem de no Máximo 2 kg, embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	6000	R$0,00	R$22,45	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$18,90	R$19,90	R$21,90	R$83,15	R$20,79	**R$124.740,00**
46	KG	463782	**Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	7000	R$0,00	R$3,29	R$3,74	R$0,00	R$3,02	R$4,73	R$0,00	R$3,82	R$4,45	R$5,49	R$4,80	R$33,34	R$4,17	**R$29.190,00**

47	KG	463770	**Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$5,08	R$7,09	R$3,23	R$0,00	R$0,00	R$4,38	R$3,46	R$4,12	R$9,95	R$8,99	R$12,99	R$59,29	R$6,59	**R$19.770,00**
48	UND	233886	**Chá de Erva Mate Tostado - 250g** Ingredientes: Folhas e talos de mate tostado (Ilex paraguariensis St. Hil.). Características: embalagem intacta com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	R$6,55	R$5,31	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$13,10	R$6,48	R$8,50	R$6,95	R$6,49	R$8,90	R$62,28	R$7,79	**R$46.740,00**
49	UND	463821	**Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade:	6000	R$3,67	R$5,22	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,82	R$0,00	R$5,25	R$3,99	R$4,90	R$27,85	R$4,64	**R$27.840,00**

			isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.															
50	KG	463778	**Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6000	R$3,79	R$4,23	R$3,21	R$0,00	R$0,00	R$4,71	R$7,20	R$0,00	R$4,98	R$4,99	R$5,60	R$38,71	R$4,84	**R$29.040,00**
51	PCT	463937	**Condimento Colorífico em Pó de 1ª Qualidade (Colorau em Pó) - 500g** Ingredientes: Fubá, Semente De Urucum E Óleo Vegetal. ALERGICOS: PODE CONTER GLUTEN, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Características: constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	3000	R$0,00	R$5,38	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,26	R$7,55	R$6,95	R$9,99	R$6,00	R$42,13	R$7,02	**R$21.060,00**

52	UND	463831	**Couve Flor 1º Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$7,63	R$5,58	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$9,56	R$0,00	R$0,00	R$9,60	R$6,99	R$10,50	R$49,86	R$8,31	**R$24.930,00**
53	PCT	245189	**Erva Doce - 10g** Ingredientes: Erva-doce-nacional (Foeniculum vulgare Mill.) – frutos. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente.	1000	R$1,69	R$3,10	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,15	R$0,00	R$0,00	R$3,69	R$1,99	R$2,99	R$18,61	R$3,10	**R$3.100,00**
54	PCT	464570	**Ervilha 500g** Ingredientes: Ervilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de	1500	R$6,87	R$7,22	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,99	R$14,95	R$14,70	R$48,73	R$9,75	**R$14.625,00**

			validade, lote e informações nutricionais.															
55	UND	463824	**Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$2,34	R$4,76	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,98	R$5,50	R$4,90	R$22,48	R$4,50	**R$13.500,00**
56	UND	459670	**Extrato de Tomate Concentrado - 340 A 350g** Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. NÃO CONTEM GLUTEN. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	R$3,18	R$2,71	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,20	R$2,78	R$4,89	R$5,99	R$2,99	R$5,19	R$31,93	R$3,99	**R$39.900,00**
57	PCT	458923	**Farinha de Mandioca em Flocos/Biju - 1kg** Características: Farinha de mandioca flocada 100% natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve	2000	R$3,88	R$5,63	R$6,01	R$0,00	R$0,00	R$5,42	R$6,11	R$5,17	R$3,89	R$9,49	R$10,60	R$56,20	R$6,24	**R$12.480,00**

			conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.															
58	PCT	459015	**Farinha de Milho em Flocos - 1kg** Características Técnicas: Farinha de milho amarela. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	2000	R$5,03	R$5,86	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,47	R$7,93	R$0,00	R$7,89	R$8,45	R$8,40	R$49,03	R$7,00	**R$14.000,00**
59	PCT	460263	**Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 1kg** Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$3,56	R$8,55	R$4,50	R$0,00	R$0,00	R$4,51	R$0,00	R$4,19	R$3,29	R$4,45	R$6,70	R$39,75	R$4,97	**R$19.880,00**

60	PCT	460263	**Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 5kg** Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$16,70	R$17,51	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$17,43	R$17,29	R$15,90	R$22,90	R$19,90	R$127,63	R$18,23	**R$72.920,00**
61	PCT	464553	**Feijão Carioca/Carioquinha tipo 1 - 1kg** Características Técnicas: Feijão, classe cores, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	12000	R$7,72	R$8,24	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$8,61	R$7,09	R$8,97	R$7,69	R$8,99	R$8,90	R$66,21	R$8,28	**R$99.360,00**

62	UND	435949	**Dieta Infantil (Fórmula Infantil de 0 a 12 meses - 800 g)** Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola e óleo de palma), leite desnatado*, proteína do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligosacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio*, sulfato ferroso, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de potássio dibásico, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, palmitato de retinila, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, selenito de sódio, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	R$0,00	R$96,22	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$70,00	R$66,50	R$63,84	R$296,56	R$74,14	**R$37.070,00**

63	UND	453663	**Dieta Infantil (Fórmula Infantil de 12 a 36 meses - 800 g)** Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola e óleo de palma), leite desnatado*, proteína do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligosacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio*, sulfato ferroso, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de potássio dibásico, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, palmitato de retinila, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, selenito de sódio, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	R$0,00	R$92,32	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$52,01	R$0,00	R$0,00	R$68,00	R$63,15	R$61,88	R$337,36	R$67,47	**R$33.735,00**

64	UND	442688	**Dieta Infantil Isenta de proteina de Leite de Vaca (Fórmula em Pó Isenta de Proteína do Leite de Vaca) - 800 g** Indicação: 0 A 36 Meses Aspecto Físico: Pó Uso: Enteral Ou Oral Fonte De Proteína: Ptn Hidrolisada De Arroz Composição: Maltodextrina, Proteína Hidrolisada de Arroz*, Amido de Milho, Óleo Vegetal de Palma, Óleo Vegetal de Canola, Óleo Vegetal de Girassol, Óleo Vegetal de Coco, Citrato Tripotássico, Cloreto de Cálcio, Fosfato de Cálcio Monobásico, Fosfato de Cálcio Tribásico, L-iisina, Sulfato de Magnésio, Ácido Ascórbico (vitamina C), L-triptofano, Bitartarato de Colina, L-cistina, Citrato Trissódico, Difosfato Férrico, Nucleotídeos (citidina, Uridina, Adenosina, Inosina, Guanosina), Taurina, Inositol, Acetato de Dl-alfa-tocoferil (vitamina E), Sulfato de Zinco, L-carnitina, Acetato de Retinol (vitamina A), Nicotinamida (niacina), Ácido Pantotênico, Colecalciferol (vitamina D3), Biotina, Cianocobalamina (vitamina B12), Selenito de Sódio, Riboflavina (vitamina B2), Iodeto de Potássio, Cloridrato de Tiamina (vitamina B1), Fitomenadiona (vitamina K), Ácido Fólico, Hidrocloreto de Piridoxina (vitamina B6), Sulfato de Cobre, Sulfato de Manganês, Dicitrato Tricálcico, Emulsificante Esteres de Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos Com Ácido Cítrico (ins 472c), Reguladores de Acidez Hidróxido de Potássio (ins 525) e Hidróxido de Cálcio (ins 526), Antioxidante Mistura Concentrada de Tocoferóis (ins 306).	150	R$0,00	R$115,74	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$101,00	R$99,40	R$97,60	R$413,74	R$103,44	**R$15.516,00**
65	EMB	481031	**Fermento Biológico Seco em Pó - 10 g** Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem 10 gramas.	4000	R$0,00	R$0,97	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$1,16	R$0,00	R$2,90	R$1,25	R$1,20	R$7,48	R$1,50	**R$6.000,00**

66	UND	459586	**Fermento Químico em Pó - 100g** Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocíclico e carbonato de cálcio. Características técnicas: Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$2,04	R$4,70	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,98	R$3,19	R$2,99	R$3,39	R$23,29	R$3,88	**R$15.520,00**
67	PCT	459012	**Fubá de Milho - 1kg** Ingredientes: Fubá Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico. Características: Isento de materiais terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, embalado em pacote hermético. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	R$3,93	R$4,12	R$3,95	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,33	R$3,38	R$4,99	R$5,99	R$4,90	R$35,59	R$4,45	**R$26.700,00**
68	pct	373203	**Gergelim Branco Integral - 1kg** Características: sementes de gergelim de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	R$27,47	R$25,62	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$55,00	R$51,20	R$50,00	R$209,29	R$41,86	**R$8.372,00**

69	KG	464392	**Goiaba Vermelha 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$0,00	R$4,74	R$5,55	R$0,00	R$0,00	R$8,50	R$0,00	R$0,00	R$5,40	R$5,99	R$5,99	R$36,17	R$5,17	**R$15.510,00**
70	UND	444323	**Granola - 500g** Ingredientes: Aveia em flocos, extrato de malte, flakes (canjiquinha de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e maltodextrina), flocos de milho não transgênico, uvas-passas, castanha-de-caju, castanha-do-pará, flocos de arroz, coco granulado, semente de gergelim, gérmen de trigo, semente de girassol, amaranto em grãos expandido, quinoa em grãos expandida, fibra de trigo, semente de linhaça marrom, oleína de palma, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, BHT e BHA), aromatizante e sucralose. Sem adição de açúcares. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	R$8,71	R$17,82	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$7,95	R$20,25	R$19,90	R$74,63	R$14,93	**R$14.930,00**

71	PCT	464569	**Grão de Bico - 500g** Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica, com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	400	R$6,88	R$8,18	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$15,40	R$13,90	R$8,80	R$53,16	R$10,63	**R$4.252,00**
72	PCT	242774	**Hortelã -10g** Ingredientes: Hortelã (Mentha Piperita L.) folhas e ramos desidratado. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	R$2,70	R$3,02	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$2,95	R$1,99	R$2,50	R$13,16	R$2,63	**R$2.630,00**
73	KG	463789	**Inhame 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$4,13	R$3,59	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,98	R$6,99	R$6,90	R$27,59	R$5,52	**R$16.560,00**

74	UND	455696	**Iogurte de Soja Diversos Sabores - 1 L** Descrição: Iogurte natural, sabor: com sabor, sortidos, componentes: soja, com polpa ou pedaços de fruta, tipo restrição: zero lactose. Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD) e/ou frascos plásticos de polietileno. Ingredientes obrigatórios: Água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, corante natural antocianina, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	2000	R$3,92	R$7,07	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$3,71	R$6,95	R$25,10	R$24,90	R$71,65	R$17,91	**R$35.820,00**
75	UND	446706	**Iogurte Diversos Sabores - 1 L** Descrição: Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta. Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	30000	R$5,60	R$6,63	R$6,79	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,63	R$6,60	R$4,98	R$12,50	R$11,90	R$59,63	R$7,45	**R$223.500,00**

76	KG	464393	**Laranja Pêra 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6000	R$0,00	R$4,53	R$2,66	R$5,99	R$2,73	R$3,35	R$3,40	R$0,00	R$2,99	R$2,99	R$3,20	R$31,84	R$3,54	**R$21.240,00**
77	UND	331954	**Leite de Soja (12unid. x 1L)** - C**aixa** Ingredientes: água; grãos de soja; açúcar anvertido; minerais cálcio e ainco; açúcar; sal; vitaminas E; B2; B6; A; acido fólico; D e B12; estabilizantes citrato trissodico; goma gelana e goma xantana; aromatizante; emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Embalagem tetra pak, contendo a tabela de informação nutricional, validade, nome do produto, número do lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	300	R$54,70	R$65,64	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$62,76	R$63,24	R$89,88	R$65,90	R$89,40	R$491,52	R$70,22	**R$24.066,00**

78	CX	445995	**Leite integral UHT, caixa contendo 12 unidades de 1 litro** Ingredientes: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra high temperature/ultra alta temperatura), em caixa cartonada, tipo Tetra Pack, com volume de 1 (um) litro.Passado pelo processo de tratamento UHT/UAT, que consiste em rápido aquecimento com posterior resfriamento do produto. Embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Embalagens deverão ser fornecidas em invólucros, caixas ou fardos com capacidade de armazenamento de 12 unidades de uma só vez, assépticas, impermeáveis a luz, ar e germes. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (mapa),rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, determinados pelo Mapa e Anvisa. Com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega.	20000	R$45,23	R$51,24	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$48,12	R$49,44	R$0,00	R$57,00	R$59,88	R$56,28	R$367,19	R$52,46	**R$1.049.200,00**
79	UND	445998	**Leite Zero Lactose (12unid.x1L) - Caixa** Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco), monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Envasado em embalagens Tetra Pak. Prazo de Validade: Mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	200	R$0,00	R$77,88	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$61,08	R$74,52	R$80,28	R$83,15	R$81,60	R$458,51	R$76,42	**R$15.284,00**

80	PCT	235950	**Lentilha - 500g** Ingredientes: Lentilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1500	R$7,05	R$13,83	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,95	R$10,99	R$7,99	R$44,81	R$8,96	**R$13.440,00**
81	KG	464398	**Limão Tahiti 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	4000	R$2,59	R$4,36	R$2,92	R$0,00	R$3,21	R$5,68	R$4,79	R$0,00	R$2,60	R$3,99	R$3,90	R$34,04	R$3,78	**R$15.120,00**
82	PCT	463904	**Louro - 10g** Ingredientes: folha de louro. Características: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente,	500	R$1,67	R$1,87	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$3,59	R$1,99	R$1,99	R$11,11	R$2,22	**R$1.110,00**

			atóxico, resistente e hermeticamente vedado.															
83	KG	464401	**Maçã Fuji 1º Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6000	R$7,49	R$5,36	R$5,26	R$0,00	R$0,00	R$8,50	R$7,91	R$8,04	R$9,30	R$7,99	R$7,20	R$67,05	R$7,45	**R$44.700,00**
84	PCT	458953	**Macarrão Espaguete Fino nº 8 - 1kg** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características: macarrão tipo espaguete fino. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem primária: pacote de plásticos. Validade de no mínimo 3 meses após a data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$0,00	R$5,25	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,95	R$0,00	R$6,83	R$6,95	R$6,99	R$7,99	R$39,96	R$6,66	**R$26.640,00**

85	PCT	458963	**Macarrão Miúdo para Sopa (Ave Maria, Argola, Argolinha, Conchinha) - 1kg** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos, amido, corantes naturais (urucum e cúrcuma). CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$3,25	R$5,01	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,89	R$3,13	R$4,11	R$6,78	R$6,99	R$7,99	R$43,15	R$5,39	**R$21.560,00**
86	PCT	458980	**Macarrão Tipo Parafuso - 1kg** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de sêmola e vitaminas tipo parafuso (fúsil). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	R$0,00	R$5,16	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,84	R$0,00	R$7,43	R$6,95	R$6,99	R$7,99	R$40,36	R$6,73	**R$26.920,00**

87	KG	464405	**Mamão Formosa 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6000	R$5,80	R$5,37	R$4,22	R$0,00	R$0,00	R$9,92	R$7,75	R$0,00	R$8,90	R$7,99	R$9,90	R$59,85	R$7,48	**R$44.880,00**
88	KG	464406	**Manga Tommy 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,700 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espé+D73cie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017	3000	R$3,11	R$6,12	R$3,51	R$0,00	R$0,00	R$4,52	R$7,58	R$0,00	R$4,99	R$5,99	R$5,99	R$41,81	R$5,23	**R$15.690,00**

			- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.															
89	PCT	463908	**Manjericão Desidratado - 10g** Ingredientes: manjericão. Características: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livres de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	500	R$1,22	R$2,44	R$0,00	R$0,00	R$3,90	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$2,95	R$1,99	R$1,99	R$14,49	R$2,42	**R$1.210,00**
90	PT	446384	**Manteiga Extra com Sal - 500g** Descrição Geral: Produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Ingredientes: creme de leite, Cloreto de sódio (sal) e Corante natural de urucum INS 160 b. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEM E CONTÉM LACTOSE. Armazenagem: Conservar em local seco e arejado. Após aberta, remover o produto da lata, manter sob refrigeração e consumir em até 10 dias.	6000	R$7,08	R$18,53	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$24,82	R$0,00	R$0,00	R$12,95	R$8,99	R$36,29	R$108,66	R$18,11	**R$108.660,00**
91	KG	464418	**Melancia 1º Qualidade (pesando entre 10 a 15 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC	6000	R$2,59	R$2,96	R$2,01	R$0,00	R$1,60	R$4,21	R$2,78	R$2,75	R$2,98	R$3,49	R$5,90	R$31,27	R$3,13	**R$18.780,00**

			272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade).															
92	KG	464422	**Melão Amarelo tipo 5 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$3,27	R$4,83	R$3,65	R$0,00	R$3,55	R$6,66	R$8,04	R$0,00	R$6,90	R$9,99	R$12,60	R$59,49	R$6,61	**R$19.830,00**
93	UND	464328	**Morango cumbuca com aprox. 250g** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas	1500	R$4,50	R$7,43	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$7,60	R$7,49	R$8,99	R$36,01	R$7,20	**R$10.800,00**

			de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.															
94	UND	463692	**Óleo de Soja Refinado - 900ml 100% Natural** Ingredientes: Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico. Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório Embalagem: condicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	R$8,41	R$9,02	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$9,11	R$8,32	R$9,96	R$10,98	R$10,99	R$10,95	R$77,74	R$9,72	**R$58.320,00**
95	PCT	463916	**Orégano Desidratado - 100g** Características: Orégano desidratado com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	300	R$5,48	R$7,96	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$2,95	R$15,90	R$6,90	R$39,19	R$7,84	**R$2.352,00**
96	DZ	446618	**Ovo Brancos de Galinha Grande (caixa com 12 unid.) - 1º qualidade (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade)** Características: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção	6000	R$7,35	R$6,05	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$8,91	R$8,47	R$0,00	R$9,90	R$6,99	R$8,60	R$56,27	R$8,04	**R$48.240,00**

97	KG	464428	**Pêra Portuguesa 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	R$9,71	R$10,09	R$5,87	R$0,00	R$10,61	R$14,42	R$15,12	R$0,00	R$8,90	R$12,99	R$7,99	R$95,70	R$10,63	**R$31.890,00**
98	PCT	459080	**Polvilho Azedo - 500g** Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	R$4,43	R$5,82	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$7,85	R$4,86	R$0,00	R$5,95	R$6,99	R$5,30	R$41,20	R$5,89	**R$2.945,00**
99	PCT	462474	**Polvilho Doce - 500g** Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	R$4,56	R$5,08	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$7,43	R$5,00	R$0,00	R$5,95	R$7,49	R$4,90	R$40,41	R$5,77	**R$2.885,00**
100	UND	463839	**Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de	3000	R$3,32	R$2,61	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,58	R$5,35	R$0,00	R$4,69	R$4,99	R$8,99	R$34,53	R$4,93	**R$14.790,00**

			parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.															
101	UND	463826	**Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	1500	R$3,98	R$4,63	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,63	R$0,00	R$5,99	R$3,99	R$5,60	R$28,82	R$4,80	**R$7.200,00**
102	PCT	448219	**Sal Refinado Extra Iodado (Cloreto de Potássio) - 1kg** Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, antiumectantes, ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	3000	R$1,53	R$2,19	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$2,53	R$1,49	R$2,56	R$1,25	R$1,99	R$3,49	R$17,03	R$2,13	**R$6.390,00**

			ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.															
103	KG	464436	**Tangerina Poncã 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	6000	R$0,00	R$7,06	R$3,76	R$0,00	R$0,00	R$5,33	R$0,00	R$0,00	R$4,60	R$5,49	R$6,99	R$33,23	R$5,54	**R$33.240,00**
104	KG	463806	**Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS	3000	R$0,00	R$6,53	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$6,47	R$10,23	R$6,59	R$9,59	R$8,49	R$9,99	R$57,89	R$8,27	**R$24.810,00**

			(rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.															
105	PCT	326330	**Trigo de Quibe - 500g** Ingredientes: trigo para quibe. Características: Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	1000	R$3,41	R$3,93	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$5,98	R$4,62	R$0,00	R$7,95	R$3,99	R$5,60	R$35,48	R$5,07	**R$5.070,00**
106	KG	463814	**Vagem 1ª Qualidade** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	1000	R$0,00	R$11,24	R$8,54	R$0,00	R$7,57	R$19,87	R$22,76	R$0,00	R$16,90	R$22,90	R$14,00	R$123,78	R$15,47	**R$15.470,00**

p	UND	217094	**Vinagre de Maçã acidez Aproximado 4 % - 750ml** Características técnicas: Fermentado acético de maça, água e conservante INS224.. Acidez aproximada 4,0%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Sem corantes e/ou aditivos químicos em perfeitas condições. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3000	R$10,30	R$3,54	R$0,00	R$0,00	R$0,00	R$4,30	R$2,33	R$0,00	R$5,10	R$2,99	R$6,90	R$35,46	R$5,07	**R$15.210,00**
TOTAL																		**R$4.854.836,00**

TOTAL GERAL R$ 4.854.836,00 (QUATRO MILHÕES OITOCENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL OITOCENTOS E TRINTA E SEIS REAIS).

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DOS DESCONTOS MÍNIMOS

5.1 O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM.

6. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A aquisição dos produtos de gênero alimentício ora solicitados, vem atender A MERENDA ESCOLAR do município, sendo assim, segue abaixo as seguintes justificativas:

"Em conformidade com a Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, que pormenoriza o recebimento e uso de verba pública federal para alimentação escolar em períodos letivos, como podemos ver no artigo 2º da Lei supra e o artigo 208 da Constituição Federativa do Brasil de 1988.

Em se tratando de alimentação, para fins desta licitação, temos a necessidade de aquisição de alimentos diversos que serão repassados às escolas e CMEIS, em todo, em forma de mercadorias ou receitas utilizadas para cumprir o cardápio equilibrado e saudável planejado pela nutricionaista. Nesse sentido, a Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 é inteligível, elucidando toda e qualquer dúvida possível acerca do uso devido da verba pública federal repassada a esta municipalidade, e seu objetivo em garantir a segurança alimentar dos alunos da rede municipal/pública de ensino, como pudemos ver anteriormente, desta feita o objetivo final a verba recebida pela União a esta municipalidade se enquadra para a necessitamos.

Assim, informamos que essa municipalidade atende hoje o total de 2.971 estudantes regularmente matriculados, conforme sistema SERE (Sistema Estadual de Registro Escolar), sendo que esse quantitativo pode sofrer variações devido às desistências, matrículas e transferências.

È de imprescindível importância que de forma continuada, assistida por profissionais, a alimentação

infantil seja saudável e balanceada, parte essencial para que os serviços prestados por esta municipalidade, continuem respeitando as necessidades individuais de cada criança, mesmo as que apresentam restrições alimentares, através da secretaria de Educação e Cultura, alcancem seu objetivo mister: oferecer educação de qualidade resguardando a saúde física e mental dos estudantes, destacamos que a alimentação infantil é acompanhada de perto pela nutricionista do município, além de outros profissionais que se façam necessários. Salientamos ainda que a aquisição dos gêneros alimentícios é realizada anualmente, deste modo, para a aquisição destes, é necessário que calculemos o consumo total e, também, per capita, por este prazo, justificando assim os valores que serão apr3esentados neste documento, bem como a importância de sua compra que será fracionada.

Considerando que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitados o consumo de alimentos processados e evidado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia Alimentar para crianças menores de dois anos do MS, que orienta sobre a alimentação nos dois primeiros anos de vida, visando à promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento de acordo com o potencial de cada criança. No entanto, para fins do PNAE, observando o exposto no Guia Alimentar oara menores de 02 anos (Brasil, 2019) e a Nota Técnica nº 2014 da CONAN (Brasil, 2014ª), o leite em pós, as fórmulas infantis e as dietas para nutrição enteral serão consideradas exceções para essa regra da proibição da aquisição de alimentos com recursos federais.

À luz dessas informações , consideramos uma aquisição econômica, eficiente e lógica, possível de sanar as necessidade desta secretaria, seguindo ditames legais previamente impostos, auxiliando n o desenvolvimento socioeconomico municipal e regional enquanto zela pela saúde dos estudantes pelo prazo máximo de aquisição de mercadorias, os referidos de 12 (doze) meses, onde o recebimento será fracionado conforme as necessidades de cada local, diretamente entregue nas escolas e CMEIS.

Nesse sentido, é mandatário que o valor repassado no supramencionado âmbito do PNAE seja utilizado para aquisição de gêneros alimentos daqueles fornecedores inseridos na licitação que será realizada.

Vale ressaltar que, a instrução normativa estabelece que se priorize a consultaem site governamentais e de outras Prefeituras, porém, após pesquisas dos serviços não foram encontrados os itens com características diferentes dos quais estão sendo solicitados, sendo tais pesquisas somente utilizadas como parâmetro para compor média de valores que será utilizada.”

7. PARCELAMENTO DO OBJETO

O objeto possuí 107 (cento e sete) itens, onde 47 (quarenta e sete) irá corresponder itens exclusivo para ME, EPP e MEI, e 60 itens abertos para demais empresas. A entrega deverá ser feita de forma parcelada, conforme solicitação.

8. CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

A licitação deverá ser julgada pelo MENOR PREÇO POR ITEM, devendo ser respeitados os VALORES MÁXIMOS, e ainda ao final o VALOR GLOBAL DA LICITAÇÃO;

Os participantes deverão informar em sua proposta o fabricante, marca e modelo, (quando houver).

9. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Os critérios de habilitação serão estabelecidos em edital.

10. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Os itens serão divididos em abertos para todas empresas e exclusivos para ME, EPP e MEI, sendo reservado até 25% (vinte e cinco por cento) para a participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte, pessoa física ou empresário individual qualificados como tais nos termos do artigo 3º c/c artigo 48, inciso I, da Lei Complementar n.º 123/2006 .

11. DATAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

EDUCAÇÃO E CULTURA	**1220/104**	**03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00.00**	**MATERIAL BEM OU SERVIÇO PRA DISTRIBUIÇÃO**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**0930/103**	**03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/103**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1530/107**	**03.003.12.361.1202.6026.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/104**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1730/120**	**03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

12. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

12.1. Constatada a necessidade dos produtos, o Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, emitirá ordem de compra, bem como o respectivo preço registrado, e fará a solicitação do mesmo ao licitante vencedor;

12.2. Os itens serão solicitados, conforme requisição/solicitação do Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR e deverão ser entregues no local destinado e na data certa das 08:00h as 11:00h e das 13:00 h as 16:00h.

12.3. Os itens deverão ser entregue no máximo em 02 (dois) dias úteis após solicitação e em local determinado pelo Departamento de Compras do Município de Bandeirantes-PR;

12.4. O item deverá ser entregue sem ônus ou qualquer despesa de locomoção para a Prefeitura Municipal de Bandeirantes-PR;

12.5. Na entrega dos itens, o mesmos serão vistoriados, verificando, se atendem às especificações solicitadas no ANEXO IV do Edital, caso estiver em desacordo com as especificações, será rejeitado;

12.6. No caso de rejeição, o licitante deverá providenciar a imediata substituição, sob pena de ser aplicada a multa estabelecida no subitem 11.2, ficando sob sua responsabilidade todos os custos da operação de manutenção, deslocamento; neste caso a Prefeitura não se responsabilizará pelo pagamento dos custos adicionais;

12.7. A não entrega do item licitado no prazo previsto, implicará na aplicação das penas previstas neste Edital;

12.8. As embalagens devem ser entregues com a marca e nome dos ingredientes utilizados na fabricação dos produtos, **o** lote e informações nutricionais, a data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega, não estar amassada, rasgada, estufada;

12.9 As carnes bovinas , suínas, frango e peixe dever ser entregues:
12.9.1 Resfriadas, sem gordura, cor vermelha cereja (bovina), firme e com odor agradável;
12.9.2 Resfriada, sem gordura (suína), cor e odor característicos;
12.9.3 Resfriadas, coloração clara (frango), firme e com odor agradável;
12.9.4 Congelada, coloração clara (peixe), firme e com odor agradável;
12.9.5 Embalagem intacta, saco polipropileno reforçado, embalados em pacote de no máximo 2 kg para as carnes bovinas, suína, peixe e 1 kg para peito de frango e coxa e sobrecoxa, especificação de peso em cada pacote, rotulagem contendo informações de peso, data de processamento, data de validade, mínimo de 3 meses a partir da data de entrega, carimbo de inspeção estadual ou federal.

12.10. Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos agrotóxicos (pesticidas, antibióticos), conforme legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Caso os alimentos estejam fora das especificações deste edital e da legislação pertinente, a entrega será suspensa até a regularização, sem direito a entrega retroativa, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência;

12.11. Os gêneros entregues, conforme o tipo deverão atender ao disposto no edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pelo Ministério da Saúde/ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.12. No que tange ao transporte dos gêneros, vigoram as seguintes legislações: Resolução CISA/MS nº 10de 31/07/84, Resolução Estadual nº 19 de 02/05/90, Resolução ANVISA nº 275 de 21/10/02, Portaria MS nº 326 de 30/07/97, Portaria MAPA nº 368 de 04/09/97, Portaria MS nº 1428 de 26/11/93 e Portaria SVS/MS 326/1997. Todos os alimentos devem apresentar-se dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.

13. OBRIGAÇÕES

13.1 DA CONTRATADA

a) Abster-se de subcontratar o objeto da presente licitação;

b) Designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura da ata, de forma, preferencialmente digital, com poderes para operacionalizar a avença, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento;

c) Acatar as recomendações da fiscalização do CONTRATANTE, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitado;

d) Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução do objeto e prestar os esclarecimentos necessários;

e) Manter durante a execução da ata, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

f) Corrigir quaisquer falhas apontadas pela fiscalização da ata;

g) Não manter em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não manter ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

h) Correrão a conta da CONTRATADA todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, de sua responsabilidade, incidentes sobre o objeto deste Edital.

13.2 DA CONTRATANTE

a) Receber o objeto e conferir as especificações técnicas com as constantesneste termo de referência, no instrumento convocatório e na proposta da contratada, recusando-o na hipótese de desconformidade com as características pretendidas.

b) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado.

c) Comunicar, por escrito, à contratadas quaisquer irregularidades verificadas noobjeto fornecido.

d) Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento do objeto, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas neste termo de referência, no instrumento convocatório ou na proposta apresentada.

e) Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas.

14. PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DAS ATAS

O prazo de vigência e execução do contrato decorrente da ata será de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, podendo haver prorrogação de acordo com a necessidade e nos termos da lei.

Caso seja o contrato prorrogado e sua execução/vigência exceda o prazo estipulado neste edital, o preço poderá ser revisados segundo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

Se houver aumento de valor no mercado, os reajustes de preços serão precedidos de solicitação da licitante, acompanhada demonstração analítica, da alteração dos custos, por meio de apresentação de justificativa que fundamente a solicitação do referido reajuste.

15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor devido ao Contratado será pago em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e a conferência mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo(s) fiscal(is) do Contrato, caso não haja irregularidades pendentes de saneamento por parte da contratada.

Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa aquela será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a licitante providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para o pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer penalidade, ônus ou correção para o Município de Bandeirantes-PR.

Nenhum pagamento será efetuado à licitante, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude penalidade ou inadimplência contratual.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, respeitada a igualdade de oportunidade aos interessados e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e segurança do futuro contrato.

O licitante que melhor se classificar, com relação aos itens para os quais foram solicitados amostras, deverá apresenta-las para aprovação (confronto do laudo com as especificações editalícias) da Secretaria Municipal de Administração, e Divisão de Licitação.

As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal.

A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação do objeto licitado.

O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital, será de Bandeirantes, com exclusão de qualquer outro.

Os casos omissos serão decididos pela Prefeitura com base na Lei Federal nº 10.520/02, supletivamente pela Lei Federal 8.666/93 e suas posteriores alterações e, regulamentações pertinentes.

Local, Data.

Secretário Responsável

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

Ao
Município de Bandeirantes - PR
Ref. Pregão Eletrônico nº ___/2022-PMB
Prezados Senhores,
Apresentamos e submetemos a apreciação de Vossa Senhoria, nossa proposta de preços para fornecimento dos produtos abaixo discriminados, em conformidade com o constante no Termo de Referência – ANEXO I, e demais documentos integrantes do Pregão em referência, sendo:

Nº	CATMAT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTD	UND	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
1	464371	**Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	4000	KG		5,94	23.760,00
2	464374	**Abacaxi Perola 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 1,8 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		7,68	46.080,00

3	463751	**Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade (pesando entre 0,4 a 0,6 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,31	15.930,00
4	463857	**Açafrão em Pó - 30g** Características: Açafrão da Terra (Cúrcuma). Acondicionado em embalagem com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Prazo de Validade: mínimo 3 meses a contar da data de entrega.	600	PCT		3,94	2.364,00
5	463818	**Acelga 1º Qualidade (pesando entre 0,8 a 1,4 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		6,45	38.700,00
6	463554	**Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais - 400g** Ingredientes: Açúcar, Cacau em pó, Maltodextrina, Minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), Vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), Emulsificante lecitina de soja, Aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	UND		6,88	68.800,00
7	409655	**Achocolatado em pó com Vitaminas e Minerais DIET - Aproximadamente 200 g** Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12), aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e antiumectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso	500	UND		10,99	5.495,00

		de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
8	463989	**Açúcar Cristal Especial Peneirado – 5kg** Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		19,71	118.260,00
9	463993	**Açúcar Mascavo - 1 kg** Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3000	pct		8,87	26.610,00
10	295546	**Adoçante Líquido à Base de Stevia - 60 ml** Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: Deve estar intacta, conter bico dosador, atóxica, Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300	UND		10,11	3.033,00
11	368135	**Adoçante em Pó Próprio para Forno e Fogão - 70 g** Substituto de açúcar, podendo ser utilizados por diabéticos. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN e LACTOSE. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem própria, atóxica, Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300	UND		8,29	2.487,00
12	463832	**Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando Aproximadamente 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	7000	UND		4,26	29.820,00

13	463938	**Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 a 0,080 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	KG		23,61	35.415,00
14	459077	**Amido de Milho - 1kg** Características: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	3000	UND		9,92	29.760,00
15	458904	**Arroz Polido Tipo 1 - 1kg** Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		5,15	30.900,00
16	458904	**Arroz Polido Tipo 1 - 5kg** Características Técnicas: Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Polido. Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		21,89	131.340,00
17	460501	**Aveia em Flocos Finos - 200g** Características: Aveia laminada em flocos finos. ALERGICOS: CONTEM AVEIA. CONTEM GLÚTEN. Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagens: contendo dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005	300	UND		4,51	1.353,00
18	463696	**Azeite de Oliva Extra Virgem, 100% óleo de oliva - 500ml** Características: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez máxima: 0,5%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Acondicionado em vidro escuro, com tampa de abertura manual, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de	500	UND		26,64	13.320,00

		lote, prazo de validade e especificações do produto.					
19	464380	**Banana Nanica 1ª Qualidade (pesando entre 1,8 a 2,2 kg cada penca)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	8000	KG		4,47	35.760,00
20	463753	**Batata Doce Rosada 1ª Qualidade (pesando entre 0,250 a 0,300 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	4000	KG		3,55	14.200,00
21	463754	**Batata Inglesa Lavada 1º Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	7000	KG		5,31	37.170,00

22	463760	**Batata Salsa – Mandioquinha 1ª Qualidade (pesando entre 0,170 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		13,89	41.670,00
23	389267	**Bebida de Soja Diversos Sabores – (12unid.x1L)** Características: Embalagem tetra Pack ou tetra brick asséptica. Ingredientes: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal de soja, aromatizante, estabilizante, vitaminas e emulsificante. Não deve conter glúten e lactose. Deve apresentar embalagem integra, coloração branca, consistência liquida, isenta de grumos, odor e sabor azedo. Na embalagem deve conter as seguintes informações: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de validade e demais especificações exigidas na legislação.	100	UND		74,72	7.472,00
24	463767	**Beterraba 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014 **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**.	3000	KG		4,60	13.800,00
25	271052	**Bicarbonato de Sódio - 100g** Ingredientes: bicarbonato de sódio. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações.	1000	UND		4,99	4.990,00
26	456469	**Biscoito de Maisena - 400g** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais.	8000	PCT		5,21	41.680,00

		Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
27	240574	**Biscoito de Polvilho - 100g** Ingredientes: Polvilho azedo, leite, gordura vegetal hidrogenada, ovo, sal. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	PCT		5,21	52.100,00
28	456469	**Biscoito Doce sem Lactose – 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de leite, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE, E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	PCT		5,21	41.680,00
29	389172	**Biscoito Doce Diet – 140g** DESCRIÇÃO: Biscoito Maisena Zero Adição de Açúcares e lactose. ADOÇADO COM XILITOL, STEVIA E SUCRALOSE,..ZERO AÇÚCAR,..ZERO LACTOSE,..ZERO GORDURA TRANS,..FONTE DE 7 VITAMINAS (Vitaminas A, D, B1, B2, B6, B12 e Ácido Fólico),..CONTÉM GLÚTEN,..**ALÉRGICOS**:..CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA...PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA E CENTEIO.AÇÃO/ATIVOS: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Creme de Milho, Sorbitol, Gordura Vegetal, Maltodextrina de Milho, Polidextrose, Amido de Milho, Sal Refinado, Maltitol, Vitaminas D, B1 (Tiamina), B3 (Niacina), B5 (Ácido Pantotênico) B6 (Piridoxina), Vitamina H (Biotina) e B12 (Cobalamina), Edulcorantes: Naturais Xilitol e Glicosídeos de Steviol e Artificial: Sucralose, Fermentos Químicos: Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato Ácido de Sódio, Estabilizante: Lecitina de Soja, Corante Natural de Caramelo, Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio, Aroma Idêntico ao Natural de Baunilha.	1000	PCT		5,27	5.270,00

30	308155	**Biscoito Salgado Água e Sal - 400g** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	PCT		5,39	43.120,00
31	232930	**Biscoito Cracker Diet - 104g** Ingredientes: Amido modificado, farinha de arroz, amido de arroz, gordura vegetal, extrato de soja, sal refinado, carbonato de cálcio, emulsificantes (hidroxipropilmetilcelulose, carboximetilcelulose, éster de ácido tartárico di acetilado de mono e diglicerídeo, ácido graxos vegetais saturados, glicerina bi-destilada e lecitina de soja), realçador de sabor (aroma de levedura, amido modificado, cloreto de potássio, ácido cítrico), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio), melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizante e corante natural urucum. Sem Glúten Sem Açúcar. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	PCT		5,37	5.370,00
32	456468	**Biscoito Salgado sem Lactose – 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEINA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	2000	PCT		5.96	11.920,00

33	316056	**Biscoito Tipo Rosquinha Sabores Diversos - 400g** Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	8000	PCT		5,70	45.600,00
34	463837	**Brócolis 1ª qualidade (pesando entre 0,450 a 0,600 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos; Características Sensoriais: serem frescas; Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho; Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		5,89	17.670,00
35	242775	**Camomila - 10g** Caracterização: Flor de Camomila, erva seca para chá. Prazo de Validade: mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e / ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		3,79	1.895,00
36	463872	**Canela em Pó - 10g** Características: Casca de canela moída. Prazo de Validade: mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e / ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		3,87	1.935,00
37	463690	**Canjica de Milho Branco tipo 1 – 500g** Ingredientes: canjica branca. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: classe branca, grupo misturado, subgrupo despeliculado, tipo 1, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		5,53	22.120,00
38	459072	**Canjiquinha de Milho - 500g** Características: classe amarelo, seco e desolhado, tipo I, 100% milho, acondicionado em embalagens plásticas, isento de mofo e sujidades, com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto.	500	PCT		4,09	2.045,00

39	464386	**Caqui Fuyu 1º qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras: Características Sensoriais: próprias; Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos; Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Maturação: tal que permita suportar manipulação , transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5.65	16.950,00
40	447429	**Carne Bovina - Coxão Mole, cortada em bife de aproximadamente 150g, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características Técnicas: cortada em fatias (bife) de 150g, resfriada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		37,10	296.800,00
41	447384	**Carne Bovina (acém) Moída de 1º qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características Técnicas: carne bovina, resfriada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, embalados em pacotes de no máximo 2kg com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		26,33	210.640,00
42	447638	**Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa com Osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg** Características Técnicas: resfriado até 4ºC com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta	8000	KG		12,12	96.960,00

		documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.					
43	447595	**Carne de Frango – Peito Resfriado sem pele e sem osso de 1ª qualidade, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.** Características: Apresentar-se resfriado até 4ºC, embalado em saco plástico de polietileno, contendo 1 kg, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	8000	KG		18,50	148.000,00
44	448953	**Carne de Peixe - Filé de Tilápia sem Espinhos e sem Pele Congelado, Embalagem na entrega deve conter no máximo 1kg.** Características: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, congelados a no mínimo 12 graus célsius (-) embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	6000	KG		33,41	200.460,00
45	447519	**Carne Suína – Lombo cortado em fatias de aproximadamente 150g sem pele e sem osso, Embalagem na entrega deve conter no máximo 2kg.** Características: carne suína, sem pele e sem osso, resfriada até 4ºC. De 1ª Qualidade. Embalagem de no Máximo 2 kg, embalagens isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas ou em sacos plásticos transparentes, lacrados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	6000	KG		20,79	124.740,00
46	463782	**Cebola Amarela Graúda, Extra, Categoria 1 - 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente; Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	7000	KG		4,17	29.190,00

47	463770	**Cenoura 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		6,59	19.770,00
48	233886	**Chá de Erva Mate Tostado - 250g** Ingredientes: Folhas e talos de mate tostado (Ilex paraguariensis St. Hil.). Características: embalagem intacta com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		7,79	46.740,00
49	463821	**Chicória 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	UND		4,64	27.840,00
50	463778	**Chuchu 1ª Qualidade (pesando entre 0,280 a 0,320 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA; Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		4,84	29.040,00

51	463937	**Condimento Colorífico em Pó de 1ª Qualidade (Colorau em Pó) - 500g** Ingredientes: Fubá, Semente De Urucum E Óleo Vegetal. ALERGICOS: PODE CONTER GLUTEN, DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Características: constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	PCT		7,02	21.060,00
52	463831	**Couve Flor 1º Qualidade (pesando entre 0,700 a 1,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		8,31	24.930,00
53	245189	**Erva Doce - 10g** Ingredientes: Erva-doce-nacional (Foeniculum vulgare Mill.) – frutos. NÃO CONTEM GLUTEN. Características: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1000	PCT		3,10	3.100,00
54	464570	**Ervilha 500g** Ingredientes: Ervilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	PCT		9,75	14.625,00
55	463824	**Espinafre 1ª Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014.	3000	UND		4,50	13.500,00

		EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI					
56	459670	**Extrato de Tomate Concentrado - 340 A 350g** Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. NÃO CONTEM GLUTEN. Embalagem: Deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	10000	UND		3,99	39.900,00
57	458923	**Farinha de Mandioca em Flocos/Biju - 1kg** Características: Farinha de mandioca flocada 100% natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	2000	PCT		6,24	12.480,00
58	459015	**Farinha de Milho em Flocos - 1kg** Características Técnicas: Farinha de milho amarela. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	2000	PCT		7,00	14.000,00
59	460263	**Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 1kg** Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		4,97	19.880,00
60	460263	**Farinha de Trigo Tipo 1 Especial - 5kg** Ingredientes: Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		18,23	72.920,00

61	464553	**Feijão Carioca/Carioquinha tipo 1 - 1kg** Características Técnicas: Feijão, classe cores, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	12000	PCT		8,28	99.360,00
62	435949	**Dieta Infantil (Fórmula Infantil de 0 a 12 meses - 800 g)** Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola e óleo de palma), leite desnatado*, proteína do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligosacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio*, sulfato ferroso, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de potássio dibásico, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, palmitato de retinila, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, selenito de sódio, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	UND		74,14	37.070,00
63	453663	**Dieta Infantil (Fórmula Infantil de 12 a 36 meses - 800 g)** Ingredientes: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola e óleo de palma), leite desnatado*, proteína do soro de leite*, fibras alimentares (galacto-oligosacarídeos e fruto-oligossacarídeos), carbonato de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de Mortierella alpina, L-ascorbato de sódio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, caseinato de cálcio*, sulfato ferroso, sulfato de zinco, mio-inositol, fosfato de potássio dibásico, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, gluconato cúprico, palmitato de ascorbila, DL-alfa tocoferol, palmitato de retinila, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-L-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, colecalciferol, D-biotina, selenito de sódio, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	UND		67,47	33.735,00

64	442688	**Dieta Infantil Isenta de proteina de Leite de Vaca (Fórmula em Pó Isenta de Proteína do Leite de Vaca) - 800 g** Indicação: 0 A 36 Meses Aspecto Físico: Pó Uso: Enteral Ou Oral Fonte De Proteína: Ptn Hidrolisada De Arroz Composição: Maltodextrina, Proteína Hidrolisada de Arroz*, Amido de Milho, Óleo Vegetal de Palma, Óleo Vegetal de Canola, Óleo Vegetal de Girassol, Óleo Vegetal de Coco, Citrato Tripotássico, Cloreto de Cálcio, Fosfato de Cálcio Monobásico, Fosfato de Cálcio Tribásico, L-iisina, Sulfato de Magnésio, Ácido Ascórbico (vitamina C), L-triptofano, Bitartarato de Colina, L-cistina, Citrato Trissódico, Difosfato Férrico, Nucleotídeos (citidina, Uridina, Adenosina, Inosina, Guanosina), Taurina, Inositol, Acetato de Dl-alfa-tocoferil (vitamina E), Sulfato de Zinco, L-carnitina, Acetato de Retinol (vitamina A), Nicotinamida (niacina), Ácido Pantotênico, Colecalciferol (vitamina D3), Biotina, Cianocobalamina (vitamina B12), Selenito de Sódio, Riboflavina (vitamina B2), Iodeto de Potássio, Cloridrato de Tiamina (vitamina B1), Fitomenadiona (vitamina K), Ácido Fólico, Hidrocloreto de Piridoxina (vitamina B6), Sulfato de Cobre, Sulfato de Manganês, Dicitrato Tricálcico, Emulsificante Esteres de Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos Com Ácido Cítrico (ins 472c), Reguladores de Acidez Hidróxido de Potássio (ins 525) e Hidróxido de Cálcio (ins 526), Antioxidante Mistura Concentrada de Tocoferóis (ins 306).	150	UND		103,44	15.516,00
65	481031	**Fermento Biológico Seco em Pó - 10 g** Acondicionada em embalagem adequada. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Embalagem 10 gramas.	4000	EMB		1,50	6.000,00
66	459586	**Fermento Químico em Pó - 100g** Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, bicarbonato de sódio, fosfato monocíclico e carbonato de cálcio. Características técnicas: Fermento químico em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, condicionada em latas ou pacotes resistentes. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	UND		3,88	15.520,00
67	459012	**Fubá de Milho - 1kg** Ingredientes: Fubá Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico. Características: Isento de materiais terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, embalado em pacote hermético. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6000	PCT		4,45	26.700,00
68	373203	**Gergelim Branco Integral - 1kg** Características: sementes de gergelim de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	pct		41,86	8.372,00

69	464392	**Goiaba Vermelha 1º qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,17	15.510,00
70	444323	**Granola - 500g** Ingredientes: Aveia em flocos, extrato de malte, flakes (canjiquinha de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e maltodextrina), flocos de milho não transgênico, uvas-passas, castanha-de-caju, castanha-do-pará, flocos de arroz, coco granulado, semente de gergelim, gérmen de trigo, semente de girassol, amaranto em grãos expandido, quinoa em grãos expandida, fibra de trigo, semente de linhaça marrom, oleína de palma, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, BHT e BHA), aromatizante e sucralose. Sem adição de açúcares. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1000	UND		14,93	14.930,00
71	464569	**Grão de Bico - 500g** Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substancias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica, com umidade máxima de 15% por peso. Acondicionamento em saco de polietileno. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	400	PCT		10,63	4.252,00
72	242774	**Hortelã -10g** Ingredientes: Hortelã (Mentha Piperita L.) folhas e ramos desidratado. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1000	PCT		2,63	2.630,00
73	463789	**Inhame 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS	3000	KG		5,52	16.560,00

		(características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**					
74	455696	**Iogurte de Soja Diversos Sabores - 1 L** Descrição: Iogurte natural, sabor: com sabor, sortidos, componentes: soja, com polpa ou pedaços de fruta, tipo restrição: zero lactose. Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD) e/ou frascos plásticos de polietileno. Ingredientes obrigatórios: Água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, corante natural antocianina, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	2000	UND		17,91	35.820,00
75	446706	**Iogurte Diversos Sabores - 1 L** Descrição: Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta. Características: consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico de polietileno de alta densidade (PEAD). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.	30000	UND		7,45	223.500,00
76	464393	**Laranja Pêra 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		3,54	21.240,00
77	331954	**Leite de Soja (12unid. x 1L) - Caixa** Ingredientes: água; grãos de soja; açúcar anvertido; minerais cálcio e ainco; açúcar; sal; vitaminas E; B2; B6; A; acido fólico; D e B12; estabilizantes citrato trissodico; goma gelana e goma xantana; aromatizante; emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Embalagem tetra pak, contendo a tabela de informação nutricional, validade, nome do produto, número do lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	300	UND		70,22	21.066,00

78	445995	**Leite integral UHT, caixa contendo 12 unidades de 1 litro** Ingredientes: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra high temperature/ultra alta temperatura), em caixa cartonada, tipo Tetra Pack, com volume de 1 (um) litro.Passado pelo processo de tratamento UHT/UAT, que consiste em rápido aquecimento com posterior resfriamento do produto. Embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, quantidade do produto, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Embalagens deverão ser fornecidas em invólucros, caixas ou fardos com capacidade de armazenamento de 12 unidades de uma só vez, assépticas, impermeáveis a luz, ar e germes. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (mapa),rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, determinados pelo Mapa e Anvisa. Com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega.	20000	CX		52,46	1.049.200,00
79	445998	**Leite Zero Lactose (12unid.x1L) - Caixa** Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco), monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Envasado em embalagens Tetra Pak. Prazo de Validade: Mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	200	UND		76,42	15.284,00
80	235950	**Lentilha - 500g** Ingredientes: Lentilha. Características: média, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar certificado de classificação de grãos e cereais. Embalagem primaria, saco plástico atóxico transparentes, resistentes e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	PCT		8,96	13.440,00
81	464398	**Limão Tahiti 1ª Qualidade (pesando entre 0,050 a 0,100 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	4000	KG		3,78	15.120,00

82	463904	**Louro - 10g** Ingredientes: folha de louro. Características: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	500	PCT		2,22	1.110,00
83	464401	**Maçã Fuji 1º Qualidade (pesando entre 0,150 a 0,200 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		7,45	44.700,00
84	458953	**Macarrão Espaguete Fino nº 8 - 1kg** Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características: macarrão tipo espaguete fino. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem primária: pacote de plásticos. Validade de no mínimo 3 meses após a data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		6,66	26.640,00
85	458963	**Macarrão Miúdo para Sopa (Ave Maria, Argola, Argolinha, Conchinha) - 1kg** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos, amido, corantes naturais (urucum e cúrcuma). CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		5,39	21.560,00
86	458980	**Macarrão Tipo Parafuso - 1kg** Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTEM GLUTEN. Características Técnicas: macarrão de sêmola e vitaminas tipo parafuso (fúsil). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	4000	PCT		6,73	26.920,00

87	464405	**Mamão Formosa 1º Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		7,48	44.880,00
88	464406	**Manga Tommy 1ª Qualidade (pesando entre 0,400 a 0,700 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espé+D73cie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		5,23	15.690,00
89	463908	**Manjericão Desidratado - 10g** Ingredientes: manjericão. Características: folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livres de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	500	PCT		2,42	1.210,00
90	446384	**Manteiga Extra com Sal - 500g** Descrição Geral: Produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Ingredientes: creme de leite, Cloreto de sódio (sal) e Corante natural de urucum INS 160 b. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEM E CONTÉM LACTOSE. Armazenagem: Conservar em local seco e arejado. Após aberta, remover o produto da lata, manter sob refrigeração e consumir em até 10 dias.	6000	PT		18,11	108.660,00

91	464418	**Melancia 1º Qualidade (pesando entre 10 a 15 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 27/10 – ANVISA/MS (Alimentos /embalagens isentos de registro sanitário), RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade). **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		3,13	18.780,00
92	464422	**Melão Amarelo tipo 5 1ª Qualidade (pesando entre 1,5 a 2,0 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		6,61	19.830,00
93	464328	**Morango cumbuca com aprox. 250g** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	UND		7,20	10.800,00
94	463692	**Óleo de Soja Refinado - 900ml 100% Natural** Ingredientes: Óleo refinado de soja e antioxidante ácido cítrico. Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório Embalagem: condicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes	6000	UND		9,72	58.320,00

		informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
95	463916	**Orégano Desidratado - 100g** Características: Orégano desidratado com marca registrada, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, número de lote, prazo de validade e especificações do produto. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	300	PCT		7,84	2.352,00
96	446618	**Ovo Brancos de Galinha Grande (caixa com 12 unid.) - 1º qualidade (pesando entre 0,040 a 0,060 kg cada unidade)** Características: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	DZ		8,04	48.240,00
97	464428	**Pêra Portuguesa 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,150 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	KG		10,63	31.890,00
98	459080	**Polvilho Azedo - 500g** Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		5,89	2.945,00
99	462474	**Polvilho Doce - 500g** Ingredientes: polvilho. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500	PCT		5,77	2.885,00
100	463839	**Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando entre 0,7 a 1,2 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos	3000	UND		4,93	14.790,00

		requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**					
101	463826	**Rúcula 1ª Qualidade (pesando entre 0,100 a 0,180 kg cada unidade)** Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e / ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1500	UND		4,80	7.200,00
102	448219	**Sal Refinado Extra Iodado (Cloreto de Potássio) - 1kg** Ingredientes: sal refinado extra iodado de potássio, antiumectantes, ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	PCT		2,13	6.390,00
103	464436	**Tangerina Poncã 1º Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	6000	KG		5,54	33.240,00
104	463806	**Tomate Rasteiro 1ª Qualidade (pesando entre 0,180 a 0,220 kg cada unidade)** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de	3000	KG		8,27	24.810,00

		agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**					
105	326330	**Trigo de Quibe - 500g** Ingredientes: trigo para quibe. Características: Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	1000	PCT		5,07	5.070,00
106	463814	**Vagem 1ª Qualidade** Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto. Características Sensoriais: próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/2002 e RDC 136/2017 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/2014. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	1000	KG		15.47	15.470,00
107	217094	**Vinagre de Maçã acidez Aproximado 4 % - 750ml** Características técnicas: Fermentado acético de maça, água e conservante INS224.. Acidez aproximada 4,0%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Sem corantes e/ou aditivos químicos em perfeitas condições. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. **EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI**	3000	UND		5,07	15.210,00
		TOTAL GERAL					4.854.836,00

1. Identificação do Licitante:

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ/MF:	**INSC. ESTADUAL:**
ENDEREÇO COMPLETO:	
FONE:	**E-MAIL:**
REPRESENTANTE LEGAL:	

BANCO:	AGÊNCIA:	Nº CONTA CORRENTE:

Caso nossa empresa seja a vencedora desta licitação, o contrato deverá ser assinado por:			
Nome:			
R.G		C.P.F	

2. **Objeto e preço proposto:**
O objeto da presente licitação destina-se à **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, a fim de cumprir todas as imposições legais.

Deverá ser cotado, preço, acompanhado da descrição e marca e demais especificações do objeto ofertados, de acordo com as descrições mínimas constante e solicitadas no Termo de Referência – ANEXO I e demais exigências constantes no Edital.

2.3. Valor Total da Proposta R$ .....(.....).

2.4. No preço proposto acima, já estão incluídas todas e quaisquer despesas com frete/transporte/entrega, mão de obra para carga e descarga, seguros, encargos sociais, tributos, produtos e/ou contribuições e quaisquer outras despesas necessárias e indispensáveis que incidam ou vierem a incidirem sobre o objeto proposto.

3. Informações complementares:

Retirada, Local e Prazo de Entrega:	Em conformidade com o contido no item 15, 15.1, 15.2, e demais disciplinas postas no Termo de Referência
Validade da Proposta de Preços:	Mínimo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de abertura do pregão
Forma de Pagamento:	Em conformidade com o contido no item 18, e demais disciplinas postas no Termo de Referência

4. Declaração:

Declaramos que conhecemos, concordamos e atendemos a todas as especificações do edital.

Local/data/ano

Assinatura

Nome:
Rg.
CPF.

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA Nº __/2022 - PMB

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 184/2022 – PMB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 42 /2022

No dia do mês de de 2022, na Prefeitura Municipal de BANDEIRANTES – PR, situada na Rua Frei Rafael Proner, n°. 1457, Sede - BANDEIRANTES – PR, CEP: 86.360-000, o Sr. Prefeito Municipal JAELSON RAMALHO MATTA, brasileiro, inscrito no CPF/MF sob o nº , portador da cédula de identidade RG nº _ – SSP/PR, residente e domiciliado na Rua , nesta cidade de BANDEIRANTES - PR, nos termos das Leis Federal nº 10.520/02, Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008, Lei Complementar nº 147/2014, de 07/08/2014 e, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posterior, das demais normas legais aplicáveis, e conforme a classificação das propostas apresentadas no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2022 para Registro de Preços, RESOLVE registrar os preços para aquisição do objeto do pregão supra citado, que passa a fazer parte desta, nos seguintes termos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto registrar preços para a futura e eventual **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, para futuras aquisições através do SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS.

1.2 Esta Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por outro órgão ou entidade da Administração, mediante consulta prévia à Contratante.

1.3 Caberá a detentora da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1 As despesas decorrentes da aquisição serão reconhecidas contabilmente com dotação(ões) orçamentária(s)a ser(em) indicada(s) na Solicitação de Fornecimento, na ocasião da solicitação de entrega da mercadoria.

2.2 As despesas de outros órgãos ou entidades da Administração que utilizem desta Ata correrão por sua conta.

2.3 O ORGÃO CONTRATANTE se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da verba prevista.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS

3.1 O preço do produto a ser adquirido, é o constante da presente Ata, ofertado pela empresa vencedora do certame que lhe deu origem.

3.2 O órgão contratante monitorará o preço do produto avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos produtos registrados.

3.3 O órgão contratante convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

3.4 Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove, mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, despesas de pessoal, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, a partir da sua assinatura, sendo vedada a sua prorrogação.

4.2 Durante o prazo de validade deste Registro de Preço, o Município de BANDEIRANTES – PR, não será obrigado a utilizar-se dos fornecimentos que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR/PRESTADOR

5.1 Cumprir o objeto da Ata de Registro de Preços, entregando os produtos especificados no Anexo 01 do Edital Nº _____/2022 e adjudicados no Pregão dentro do prazo determinado pelo ÓRGÃO CONTRATANTE, de acordo com o preço registrado.

5.2 Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar- se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

5.3 Assumir, com responsabilidade, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado.

5.4 Responder perante o ÓRGÃO CONTRATANTE e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativos à execução do objeto.

5.5 Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para o ÓRGÃO CONTRATANTE.

5.6 Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.

5.7 Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação do fornecedor/prestador com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa do Contratante.

5.8 Manter-se, durante toda a vigência desta Ata, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.9 Responsabilizar-se pelos ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais que se fizerem necessários para a boa execução do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO E DEMAIS ÓRGÃOS OU ENTIDADES PARTICIPANTES

6.1 Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com fornecedor, efetuando os pagamentos de acordo com a cláusula nona.

6.2 Fornecer e colocar à disposição do fornecedor, efetuando os pagamentos que se fizerem necessários.

6.3 Notificar, formal e tempestivamente, o fornecedor sobre as irregularidades observadas.

6.4 Notificar o fornecedor, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

6.5 Acompanhar a entrega do objeto, efetuada pelo fornecedor, podendo intervir para fins de ajustes ou suspensão de fornecimento.

6.6 O Órgão gerenciador será responsável pela prática de todos os atos de controle da Administração do SRP.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FORMA DE EXECUÇÃO

7.1 Os produtos, objetos desta licitação, serão solicitados conforme a necessidade da Secretaria Municipal Solicitante, devendo ser entregues no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a partir da data do recebimento da Nota de Empenho.

7.2 Caso a entrega não ocorra no prazo previsto ou esteja em desacordo com os termos deste Edital, o fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato iniciará procedimento administrativo para aplicação de penalidades ao

fornecedor, excetuado os casos em que o motivo do descumprimento seja justificado e aceito pela PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES/PR.

7.3 Em caso de insolvência ou dissolução da empresa adjudicatária, bem como em caso de transferência indireta dos serviços, no todo ou em parte, sem autorização expressa da Prefeitura, rescindir-se-á automaticamente o contrato, cabendo à Prefeitura, neste caso, adotar as medidas acauteladoras de seus interesses e do erário.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇOES DE PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado em até 30 dias após a entrega dos produtos e da apresentação da Nota Fiscal emitida em nome da Prefeitura Municipal de BANDEIRANTES - PR, desde que o objeto tenha sido entregue na totalidade em que foi solicitado e de acordo com as determinações e especificações constantes do presente Edital e Proposta da Contratada, após terem sido aprovados pelo setor competente do mesmo;

8.2 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como o número da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outros CNPJ; no documento fiscal deverá ser discriminando o objeto licitado, o número do processo licitatório e o número do contrato que a originou;

8.3 Após a aprovação expressa das Notas Fiscais pelo Setor competente da Prefeitura Municipal de BANDEIRANTES, os pagamentos serão liberados;

8.4 Os pagamentos serão creditados em favor da beneficiária por meio de depósito Bancário em conta corrente indicada na proposta, contendo o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;

8.5 As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida;

8.6 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação em qualquer obrigação que lhe tenha sido imposta, em decorrência de penalidade ou inadimplemento, sem que isso gere direito a qualquer compensação;

8.7 Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES/PR, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, conforme preceitua a alínea “c”, inciso XIV, Artigo 40 da Lei 8.666/93, correção monetária e em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano.

8.8 A Prefeitura Municipal de BANDEIRANTES/PR fará as retenções de acordo com a legislação vigente e/ou exigirá a comprovação dos recolhimentos exigidos em lei.

CLÁUSULA NONA– DA FISCALIZAÇÃO

9.1 O ÓRGÃO CONTRATANTE, através do setor competente, fiscalizará o fornecimento e verificará o cumprimento das condições solicitadas, no todo ou em parte, visando a averiguação do atendimento as normas editalícias e deste instrumento.

9.2 O ato da fiscalização não desobriga o fornecedor de sua responsabilidade quanto à perfeita execução deste instrumento.

9.3 Não obstante o fato de a vencedora ser única e exclusiva responsável pelo fornecimento, objeto desta Ata de Registro de Preços, a Administração, através de sua própria equipe ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO E SUSPENSÃO DO PREÇO REGISTRADO

10.1 O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas na Lei 2.210 de 29 de junho de 2011 e Decreto nº 7.343 de 24 de maio de 2016.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o CONTRATO, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, implicará em sua eliminação, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, sendo facultado ao Município de BANDEIRANTES o chamamento por ordem de classificação, quando houver, das demais licitantes, para atender ao objeto, após o exame da documentação pertinente;

11.2 Pelo não cumprimento das obrigações assumidas a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes sanções, além das responsabilidades por perdas e danos:

I. Advertência – nos casos de:

a) Desistência parcial da proposta, sem justificativa;

b) Cotação errônea parcial ou total da proposta, sem justificativa.

II. Multas – administrativas, após regular processo administrativo:

a) Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento até 15 (quinze) dias: 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor total do produto e/ou parcela mensal do contrato;

b) Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento superior a 15 (quinze) dias: 10% (dez por cento) ao dia sobre o valor total do produto e/ou parcela mensal do contrato;

c) Por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo sobre o valor do produto e/ou da proposta global de 5% (cinco por cento) a 10 (dez por cento), conforme o caso e as razões;

d) Recusa do adjudicatário em assinar o contrato, a Ordem de Serviço/Autorização de Fornecimento, dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação sem justo motivo, aplica-se as penas o disposto no art. 81 da Lei nº 8.666/93 e multa de 5%(cinco por cento);

e) Por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Serviços/Autorização de Fornecimento: 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente.

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração, após regular processo administrativo:

a) Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Serviços/Autorização de Fornecimento, superior a 31 (trinta e um) dias: até 3 (três) meses;

b) Por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Serviços/Autorização de Fornecimento: até 2 (dois) anos.

IV. Declaração de inidoneidade para licitar o contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o Licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

V. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

VI. Ocorrendo atraso na execução do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20%(vinte por cento) sobre o valor total do contrato.

VII. Da abertura de processo administrativo para aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

VIII. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da publicação no Diário Oficial do Estado ou Jornal de Grande Circulação no município.

IX. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores.

X. As multas aplicadas não impedem o Município de rescindir unilateralmente o Contrato, e, ainda, quando for o caso, aplicar outras sanções previstas na Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO

12.1 A publicação do presente instrumento, em extrato, na Imprensa Oficial do Município, ficará a cargo da Administração e, da contratação por outros órgãos ou entidades da Administração que utilizarem desta Ata, por conta desses, no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

13.1 Conforme a Lei nº 12.846/2013 e o Decreto nº 8.420/2015 que versam sobre Anticorrupção, os licitantes, fornecedores, empreiteiros e seus agentes (sejam eles declarados ou não), subcontratados, sub consultores, prestadores de serviços e fornecedores, além de todo funcionário a eles vinculados, que mantenham os mais elevados padrões de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

13.2 Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) "prática corrupta": significa oferecer, entregar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer coisa de valor com a intenção de influenciar de modo indevido a ação de terceiros;

b) "prática fraudulenta": significa qualquer ato, falsificação ou omissão de fatos que, de forma intencional ou irresponsável induza ou tente induzir uma parte a erro, com objetivo de obter benefício financeiro ou de qualquer outra ordem ou com a intenção de evitar o cumprimento de uma obrigação;

c) "prática colusiva": significa uma combinação entre duas ou mais partes visando alcançar um objetivo indevido, inclusive influenciar indevidamente as ações de outra parte;

d) "prática coercitiva": significa prejudicar ou causar dano ou ameaçar, prejudicar ou causar dano, direta ou indiretamente, a qualquer parte interessada ou à sua propriedade, para influenciar indevidamente as ações de uma parte;

e) "prática obstrutiva": significa: (i) deliberadamente destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em investigações ou fazer declarações falsas a investigadores, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática corrupta, fraudulenta, coercitiva ou colusiva; e/ou ameaçar, perseguir ou intimidar qualquer parte interessada, para impedi-la de mostrar seu conhecimento sobre assuntos relevantes à investigação ou ao seu prosseguimento ou (II) atos que tenham como objetivo impedir materialmente o exercício dos direitos do Município de BANDEIRANTES/PR de promover inspeção ou auditoria.

13.3 Rejeitará uma proposta de outorga se determinar que o licitante recomendado para a outorga do contrato ou qualquer do seu pessoal ou seus agentes, sub consultores, subempreiteiros, prestadores de serviço, fornecedores e/ou funcionários, envolveu-se, direta ou indiretamente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao concorrer para o contrato em questão;

13.4 Os licitantes, fornecedores e empreiteiros, assim como seus subempreiteiros, agentes, pessoal, consultores,prestadores de serviço e fornecedores, deverão permitir que o Município de BANDEIRANTES - PR inspecione todas as contas e registros, além de outros documentos referentes à apresentação das propostas e à execução do contrato, e os submeta a auditoria por profissionais designados pelo Município de BANDEIRANTES - PR.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Integram esta Ata de Registro de Preços o Ato Convocatório – PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2022 e seus anexos, bem como a proposta de preço escrita formulada pelo fornecedor da Ata, constando o preço de fechamento da operação e a documentação de habilitação, de cujos teores as partes declaram ter conhecimento e aceitam, independentemente de estarem anexos.

14.2 Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata, definirem sua extensão, e dessa forma, regerem a execução adequada do instrumento ora celebrada.

14.3 Os casos omissos serão resolvidos à luz das disposições estabelecidas na legislação vigente.

14.4 Nenhuma indenização será devida ao fornecedor/prestador pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa à licitação, nem em relação às expectativas de aquisições dela decorrente.

14.5 Fica eleito o Foro da comarca de BANDEIRANTES -PR, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.		PREÇO UNIT R$	EMPRESA

Local/data

MUNICÍPIO EMPRESA

Testemunhas:

1. CPF.

2. CPF.

EXTRATO DA ATA
(Publicação)

ATA Nº ___/2022-PMB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ??????/2022-PMB

CONTRATANTE: Município de Bandeirantes, Estado do Paraná

CONTRATADA: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR

VALOR:

DOTAÇÃO:

EDUCAÇÃO E CULTURA	**1220/104**	**03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00.00**	**MATERIAL BEM OU SERVIÇO PRA DISTRIBUIÇÃO**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**0930/103**	**03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/103**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1530/107**	**03.003.12.361.1202.6026.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/104**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1730/120**	**03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

PRAZO DE EXECUÇÃO: Será de será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias.

Local/data

CONTRATANTE CONTRATADO

ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO

CONTRATO Nº /2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 184/2022
PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2022

Pelo presente instrumento, o MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Frei Rafael Proner, nº 1.457 Centro, nesta cidade Bandeirantes, Estado do Paraná, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 76.235.753/0001-48, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr. _____, brasileiro, _____, residente e domiciliado nesta cidade Bandeirantes PR, na Rua _____nº _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do Paraná e inscrito no Cadastro de Pessoa Física do Ministério da Fazenda sob o nº _____, abaixo assinado, doravante designado **CONTRATANTE** de um lado e, de outro a empresa _____ estabelecida na cidade _____, Estado de(o) ___, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob nº _____, neste ato representada por seu _____, o Sr _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública do _____ e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº _____, doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 10.520/02 e subsidiariamente a Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente Contrato de Aquisição, decorrência do **PREGÃO ELETRÔNICO - Edital nº ??????/2022**, mediante as seguintes cláusulas e condições a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

§1º O presente instrumento tem como por objeto a **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR**, com prazo de execução e vigência de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, a contar da presente data, conforme ANEXO II – Proposta de Preços do Edital de Pregão Eletrônico nº ??????/2022, devidamente homologado pelo CONTRATANTE em __/___/2022.

LOTE I – ABERTO PARA TODAS AS EMPRESAS						
ITEM	**UND**	**QNT TTL**	**DESCRIÇÃO**	**MARCA**	**VLR UNT**	**VALOR TOTAL**

VALOR TOTAL R$

LOTE II – EXCLUSIVO PARA ME EPP E MEI						
ITEM	**UND**	**QNT**	**DESCRITIVO**	**MARCA**	**VLR MÉD**	**VALOR TOTAL**
VALOR TOTAL R$						

§2º As especificações técnicas do objeto, as condições de entrega, recebimento e pagamento e as obrigações contratuais são as constantes no Anexo I do Edital – Termo de Referência, o qual é parte integrante deste contrato independentemente de transcrição.

§3º A despesa decorrente da contratação do objeto desta licitação correrá por conta das seguintes dotações orçamentárias:

EDUCAÇÃO E CULTURA	**1220/104**	**03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00.00**	**MATERIAL BEM OU SERVIÇO PRA DISTRIBUIÇÃO**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**0930/103**	**03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/103**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1530/107**	**03.003.12.361.1202.6026.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/104**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1730/120**	**03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATUAL:

§1º Pelo execução do objeto ora contratado, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R$___(_____), mediante apresentação de nota fiscal, após a entrega dos produtos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS REAJUSTES:

§1º O preço registrado poderá ser revisto, a pedido do FORNECEDOR ou POR iniciativa do MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve os preços, desde que observadas as disposições contidas no inciso II do § 3.º do art. 112 da Lei n.º 15.608/07.

§2º Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR convocará o FORNECEDOR para negociar a redução dos preços contratados aos valores praticados pelo mercado.

§3º O FORNECEDOR que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

§4º A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico- financeiro serão do FORNECEDOR, cabendo ao MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR a análise e deliberação a respeito do pedido.

§5º Se o FORNECEDOR não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pelo MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor máximo do contrato, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO E VIGÊNCIA:

§1º O período de execução e vigência do objeto será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos conforme art. 57, inciso II da Lei de Licitações.

§2º Caso seja o contrato prorrogado e sua execução/vigência exceda o prazo estipulado neste edital, o preço poderá ser revisados segundo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE FORNECIMENTO

§1º - O prazo de fornecimento é de 30 (trinta) dias corridos, após solicitação.

§2º - Somente será admitida alteração do prazo de fornecimento, com anuência expressa do Município de Bandeirantes-Pr, nos casos previstos em lei, especialmente quando:

a) por atos do CONTRATANTE que interfiram no prazo de fornecimento;
b) atos de terceiros que interfiram no prazo de fornecimento ou outros devidamente justificados e aceitos pelo CONTRATANTE;
c) por motivos de força maior ou caso fortuito, entre outros, desde que tenham influência direta sobre o fornecimento do objeto contratado.

§3º - Enquanto perdurarem os motivos de força maior ou suspensão do contrato, devidamente justificadas e formalizadas, cessam os deveres e responsabilidades de ambas as partes em relação ao contrato.

§4º - Ficando a CONTRATADA temporariamente impossibilitada, total ou parcialmente, de cumprir seus deveres e responsabilidades relativos ao fornecimento, deverá esta comunicar e justificar o fato por escrito para que o CONTRATANTE tome as providências cabíveis.

§5º - Enquanto perdurar o impedimento, o CONTRATANTE se reserva o direito de rescindir o presente contrato e contratar o fornecimento do produto com outro fornecedor, desde que respeitadas as condições desta licitação, não cabendo direito à CONTRATADA de formular qualquer reivindicação, pleito ou reclamação.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

§1° Comunicar à CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade na execução do objeto.

§2° Atestar a(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s), por intermédio da comissão de recebimento para esse fim.

§3° Cumprir as exigências legais a esta pertinentes, relativas ao objeto contratado, oriundo desta licitação.

§4° Prestar os esclarecimentos necessários à CONTRATADA, visando o bom desempenho das atividades oriundas do fornecimento do objeto.

§5° Efetuar o pagamento devido à CONTRATA, pela execução do objeto, conforme prazo e condição descrito na CLÁUSULA QUARTA deste contrato.

§6° O CONTRATANTE, pode solicitar, a seu critério, esclarecimentos e informações complementares.

§7° Não aceitar sob nenhuma hipótese, mudança de CNPJ nas notas fiscais entregues referentes ao objeto, sob pena de desclassificação da CONTRATADA.

§8° Requisitar o fornecimento previsto no contrato e em sua proposta, exigindo da CONTRATADA o fiel cumprimento dos deveres e obrigações assumidos.

§9° Apurada em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o produto entregue, serão aplicados à CONTRATADA sanções previstas neste contrato, edital e na legislação vigente.

§10° Aplicar penalidades, quando verificado o inadimplemento de qualquer obrigação contratual.

§11° Rejeitar no todo, o produto que a CONTRATADA executar fora das especificações do TERMO DE REFERENCIA.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

§1º - Assegurar o fornecimento do objeto, cumprindo fielmente a forma disposta no Edital e demais documentos pertinentes;

§2º - Cumprir com os encargos trabalhistas, previdenciários, social e tributário de sua responsabilidade, incidentes sobre o objeto deste contrato;

§3º - Manter as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, em especial, no que se refere à regularidade junto à Secretaria da Receita Federal, Caixa Econômica Federal e Tribunal Superior do Trabalho mediante apresentação das respectivas certidões negativas, durante toda a execução do objeto, para a emissão de pagamento e aditivos de quaisquer naturezas.

§4º - Será responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes relativos ao objeto proposto.

CLAUSULA OITAVA - GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

§1º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do FORNECEDOR, pelos danos causados ao MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

CLAÚSULA NONA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

§1º O FORNECEDOR poderá ser apenado com:

a) Advertência;
b) Multa;
c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Bandeirantes, nos casos do art. 154, da Lei Estadual n. 15.608/07;
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos do art. 156, da Lei Estadual n. 15.608/07.

§2º Poderão ser aplicadas as seguintes multas:

a) De caráter moratório, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto do contrato, quando será aplicada nos seguintes percentuais:

i) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida, quando o atraso não for superior 30 (trinta) dias corridos;

ii) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder a alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias, na entrega do objeto, calculado, desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplida, em caráter excepcional, e a critério do MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR.

b) De caráter compensatório, quando será aplicada nos seguintes percentuais:

i) 15% (quinze por cento) em caso de inexecução parcial do objeto pelo FORNECEDOR ou nos casos de rescisão do contrato, calculada sobre a parte inadimplida;

ii) 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato pela sua inexecução total.

§3º O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato.

§4º No caso de atraso por mais de 30 (trinta) dias, ou de o somatório das multas aplicadas por atraso ou inadimplemento ultrapassarem o percentual de 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, fica facultado ao MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR reconhecer a ocorrência das hipóteses de cancelamento do contrato.

§5º A fixação de multas compensatórias ou moratórias não obsta o ajuizamento de demanda buscando indenização suplementar em favor do MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, sendo o dano superior ao percentual referido.

§6º O valor da multa poderá ser descontado do pagamento devido ao FORNECEDOR.

§7º Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o FORNECEDOR obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

§8º Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

§9º As sanções administrativas serão aplicadas em procedimento administrativo autônomo, garantindo-se o contraditório ao FORNECEDOR.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA CESSÃO DO CONTRATO

§1º - A CONTRATADA não poderá ceder o presente contrato a nenhuma pessoa, física ou jurídica.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - ANTICORRUPÇÃO – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

§1º - As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992), a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

§2º Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e execução do objeto contratual.

§3º Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) **“Prática corrupta”:** oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer

vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) **"Prática fraudulenta":** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) **"Prática colusivas":** esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ousem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitado, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) **"Prática coercitiva":** causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ousua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) **"Prática obstrutiva": (I)** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista deste Edital; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

§4º Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.

§5º Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor concorda e autoriza que, nas hipóteses de o contrato ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contase registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES PELA INADIMPLÊNCIA

§1º. A licitante convocada, dentro do prazo de validade da sua proposta, que se recusar injustificadamente a proceder à entrega, apresentar pendências junto aos cadastros da Administração Pública, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a entrega, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citaçãoe da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, nos termos da Lei 8666/93.

§2º. Fica facultado à Prefeitura Municipal, na hipótese descumprimento por parte da adjudicatária das obrigações assumidas, tal como, o não cumprimento do prazo de entrega e/ou ficar evidenciado ecomprovada sua ineficácia após a sua utilização, ou descumprir com as especificações técnicas do edital será imediatamente convocado o vencedor do objeto para sua imediata regularização, sob

pena de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global da proposta do licitante, sendo que a multa poderá ser aplicada a cada novo período de 30 (trinta) dias de atraso e sob pena de ser declara inidônea.

§3º. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Administração da Prefeitura Municipal poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência de fato em desacordocom o proposto e o estabelecido no edital, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total danota de empenho, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, uma vez comunicada oficialmente;

c) A multa a que alude este lote não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nesta Lei.

§7º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, diretamente recolhidos pela Contratada ou ainda, quando foro caso, cobrada judicialmente.

§8º Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração da Prefeitura pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

§9º Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração,por prazo não superior a 2 (dois) anos;

§10º Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na condição anterior:

a) Pelo fornecimento de bens em desconformidade com o especificado neste edital.

b) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

c) Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

§11 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da Prefeitura, em relação a um dos eventos arrolados anteriormente, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

§12 As sanções de advertência e impedimento de contratar com a Administração do Município de Bandeirantes-PR, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

§13 A recusa sem motivo justificado do(s) convocado(s) em aceitar ou retirar a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades aludidas na clausula décima terceira deste contrato.

§14 As penalidades aqui descritas serão aplicadas concomitantemente às penalidades previstas no Capítulo IV da Lei 8666/1993, no Código Penal Brasileiro e em qualquer outra lei que defina crime aplicável na situação fática ocorrida.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

§1º Pelo CONTRATANTE:

§2º O CONTRATANTE se reserva ao direito de rescindir o contrato, independentemente de interpelação judicial, sem direito de indenização de qualquer espécie pela CONTRATADA, nos seguintes casos:

a) Não cumprimento das cláusulas contratuais nas condições e prazos especificados;

b) Subcontratação total do objeto deste contrato, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, bem como fusão, cisão ou incorporação;

c) Cometimento reiterado de faltas na execução do contrato;

d) Decretação de falência ou instauração de insolvência civil;

e) Dissolução da sociedade da CONTRATADA;

f) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudiquem a execução do contrato;

g) Ocorrência da caso fortuito ou força maior, regularmente comprovadas, desde que impeditivas à execução do contrato;

h) Amigável, por acordo entre as partes, diante da conveniência do contratante;

i) Em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial da autorização da compra decorrente deste contrato;

j) Os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

§3º Pela CONTRATADA:

a) Mediante solicitação por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências deste contrato;

b) Quando comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses contidas no art. 78, incisos XIV, XV e XVI da Lei 8.666/93.

§4º A solicitação da CONTRATADA para cancelamento do(s) preço(s) licitado(s) poderá(ão) não ser aceita pela CONTRATANTE, facultando-se a esta nesse caso, a aplicação das penalidades previstas no presente edital;

§5º Para apuração das situações acima descritas o CONTRATANTE instaurará o procedimento administrativo cabível, com prévia notificação a CONTRATADA de todos os atos a serem realizados. A rescisão do contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará a apuração de perdas e danos, sem prejuízo da aplicação das demais providências legais cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

§1º Integram e completam o presente contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, o instrumento convocatório, a proposta da CONTRATADA, anexos e pareceres que instruem o processo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES

§1º Será incorporada a este contrato, mediante TERMOS ADITIVOS, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, precedidas de anuência expressa do Município de Bandeirantes-Pr, nos termos e possíveis autorizações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS CONDIÇÕES GERAIS

§1º Caberá exclusivamente à CONTRATADA a responsabilidade pelo pagamento das despesas incorridas com viagens, hospedagem, transportes e refeições, decorrente do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

§1º As partes contratuais ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Bandeirantes, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA que, em razão disso, é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – CONHECIMENTO DAS PARTES

§1º Ao firmar este instrumento, declara a CONTRATADA ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente contrato.

§2º Justas e contratadas, firmam as partes este instrumento, em 2 (duas) vias em igual teor, com as testemunhas presentes ao ato, a fim de que produza seus efeitos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVA - DA PUBLICIDADE

Extrato deste contrato será publicado no Diário Eletrônico do município sendo www.bandeirantes.pr.gov.br.

Local/data

CONTRATANTE CONTRATADA

Testemunhas:

2.

CPF. CPF.

EXTRATO DO CONTRATO
(Publicação)

CONTRATO Nº ___/2022-PMB

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2022-PMB

CONTRATANTE: Município de Bandeirantes, Estado do Paraná

CONTRATADA: _____

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS EM CUMPRIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE NOS TERMOS DA LEI 11.947/2009, PARA ATENDIMENTO ÀS ESCOLAS E CMEIS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES-PR

VALOR:

DOTAÇÃO:

EDUCAÇÃO E CULTURA	**1220/104**	**03.002.12.361.1242.6033.3.3.90.32.00.00**	**MATERIAL BEM OU SERVIÇO PRA DISTRIBUIÇÃO**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**0930/103**	**03.002.12.361.1219.6032.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/103**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1530/107**	**03.003.12.361.1202.6026.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1610/104**	**03.003.12.365.1204.6027.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**
EDUCAÇÃO E CULTURA	**1730/120**	**03.004.12.306.1206.6030.3.3.90.32.00.00**	**EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE**

PRAZO DE EXECUÇÃO: Será de será de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos conforme art. 57, inciso II da Lei de Licitações**.**

REVISÃO CONTRATUAL: Caso seja o contrato prorrogado e sua execução/vigência exceda o prazo estipulado neste edital, o preço poderá ser revisados segundo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro que vier a substituí-lo.

Local/data

CONTRATANTE CONTRATADO