



PREFEITURA DE  
**QUIXADÁ**



**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08.002.2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08.002.2025**

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados aos alunos da Rede Municipal da Educação do Município de Quixadá de responsabilidade da Secretaria Municipal da Educação., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	AÇÚCAR	17.000,00	Quilograma
granulado, de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar, em perfeito estado, de cor característica, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, livre de umidade e de fragmentos estranhos, não deve ser empedrado. embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30 kg, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	200,00	Unidade
100% só stevia. ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio; acidulante: ácido cítrico. sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: a unidade corresponde a um frasco em vidro atóxico, transparente com 80ml do produto, rotulagem demonstrativa de: composição, tabela nutricional, lote e data de validade. embalagem secundária: caixa de papelão, fechada. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
3	ALHO EM PASTA	6.000,00	Unidade
produto deverá estar envasado, submetido a adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades, não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde. ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservantes, sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: sendo a unidade o pote plástico com tampa, com lacre de proteção intacto, resistente, contendo mínimo 410g do produto. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, contendo marca, lote e data de validade do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
4	ARROZ BRANCO	15.000,00	Quilograma
grão longo fino, agulhinha polido, tipo 1, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, livre de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento, deve apresentar rendimento mínimo de 2,5 por kg, validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente, atóxico, contendo 01kg do produto nela deverão vir impressas a marca, informações nutricionais e do fabricante, lote e data de validade. embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30kg do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
5	ARROZ PARBOILIZADO	40.000,00	Quilograma
grão longo, polido, tipo 1, grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento, deve apresentar rendimento mínimo de 2,1 por kg, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: transparente, atóxica, de 1kg, contendo informações nutricionais e do fabricante, composição e data de validade. embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30kg. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício			

2024.			
6	ARROZ INTEGRAL	300,00	Quilograma
<p>longo, fino, tipo 1 integral. grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos livre de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. deve apresentar rendimento mínimo entre 2.5 e 2.7. validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico, trazendo impressa tabela nutricional, data de validade, lote, marca e nome da empresa. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
7	CANELA EM PÓ	200,00	Unidade
<p>especiaria aromática em pó, obtida da moagem do tronco da caneleira, usado para o preparo de chás e/ou como tempero em preparações culinárias. embalagem primária: sendo a unidade um saco plástico resistente não reciclado com sistema abre e fecha, contendo 150g do produto. a rotulagem deverá ter, no mínimo, informações sobre a tabela nutricional, data de validade e lote. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
8	COLORIFICO - SEM SAL	9.000,00	Pacote
<p>composto de urucum, farinha de arroz ou de milho, óleo vegetal sem adição de sal. produto com aspecto de pó fino, cor avermelhada, odor e sabor próprios, livre de fungos, insetos e fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: saco de polietileno atóxico transparente, não reciclado, contendo 100g do produto, apresentando marca, data de validade, informação nutricional e composição. embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo, não reciclado, contendo 10 pacotes. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
9	FARINHA DE MANDIOCA	3.500,00	Quilograma
<p>grupo seca. subgrupo fino, classe branca, quebradinha. obtida das raízes de mandiocas sadias devidamente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: polietileno atóxico transparente, não reciclado, contendo 1kg do produto, com identificação, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e data de validade. embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 10kg ou 30kg. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA	20.000,00	Pacote
<p>massa pré-cozida, tipo flocão, enriquecida de ferro e ácido fólico. livre de insetos, mofo, umidade, pedras e impurezas que comprometam o consumo e o armazenamento. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: acondicionada em embalagem de mínimo 400g, de plástico ou de papel não reciclado, com a marca, informações nutricionais, data de validade, lote e composição do produto. embalagem secundária: de papel reforçado, não reciclado, com identificações do produto, lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
11	FARINHA DE TRIGO - COM FERMENTO	1.000,00	Quilograma
<p>fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos com adição de fermento químico, ferro e ácido fólico deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. deverá seguir as normas da lr 8/2005 do mapa). não deverá estar úmida, fermentada nem rançosa. validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: as embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto (instrução normativa 8/2005-ministério da agricultura, pecuária e abastecimento) contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado ou saco plástico, não reciclado, tipo fardo, contendo 10 pacotes de 01 kg. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
12	FARINHA DE TRIGO - SEM FERMENTO	1.000,00	Quilograma
<p>fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos enriquecida com ferro e ácido fólico deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. deverá seguir as normas da lr 8/2005 do mapa). não deverá estar úmida, fermentada nem rançosa. validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: as embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto (instrução normativa 8/2005-ministério da agricultura, pecuária e abastecimento) contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado ou saco plástico, não reciclado, tipo fardo, contendo 10 pacotes de 01 kg. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
13	FÉCULA DE MANDIOCA	1.000,00	Quilograma
<p>massa para preparo da tapioca. feita de fécula de mandioca a massa é hidratada, moída e embalada. é um produto de aspecto em pó fino com grânulos de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasita não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. isenta de glúten, sal, sódio e conservantes. produto 100% natural. validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com</p>			

identificação tabela nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e data de validade. embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 10 quilos. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
14	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA	10.000,00	Quilograma
tipo carioquinha, grupo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies, validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, contendo 1kg do produto, apresentando marca, data de validade, informação nutricional, lote, classificação e informações sobre a empresa. embalagem secundária: saco plástico transparente em fardos de 10 a 30kg, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
15	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	950,00	Unidade
produto obtido de culturas puras de leveduras por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados, poderão ser adicionados das seguintes substâncias próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas no máximo 5% p/p, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela cnpa, aspectos: pó, escamas, grânulos e ou cilindros de tamanhos variáveis, cor branco ou castanho, odor e sabor próprio, umidade máxima 12% p/p, validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: deverá ser em material próprio e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 125 gramas. resolução rdc nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da anvisa/ms, resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da anvisa/ms e resolução rdc nº 259, de 20 de setembro de 2002 da anvisa/ms. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
16	LEITE DE COCO INTEGRAL	200,00	Unidade
leite de coco integral, extraído da fruta natural, madura, envasado e que recebeu tratamento térmico adequado, deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, ausência de sujidades, parasitos e larvas deverá ser de cor branca leitosa, ter cheiro próprio e não estar rançoso. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: de plástico atóxico, contendo 500ml do produto, com especificações, tabela nutricional, lote e data de validade no rótulo. embalagem secundária: caixa de papelão resistente. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
17	MILHO PARA CANJICA - BRANCO	2.000,00	Pacote
canjica de milho branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade, validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: polietileno atóxico transparente, embalagem contendo 500g do produto, apresentando lote, data de validade, informação nutricional e composição. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada ou saco plástico tipo fardo. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
18	MILHO PARA MUNGUNZÁ - CANJICA	2.000,00	Pacote
canjica de milho amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade, validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: polietileno atóxico transparente, pacote contendo 500g do produto, apresentando lote, data de validade e informação nutricional. embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
19	ÓLEO DE SOJA	4.000,00	Unidade
produto extraído da soja, refinado e puro, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: garrafa plástica tipo pet atóxica transparente, embalagem contendo 900ml do produto, com data de validade impressa, rótulo com informações de identificação do produto e do fabricante, de acordo com a resolução 482/99 da anvisa. embalagem secundária: caixa de papelão resistente com 20 unidades e impressão da marca, lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
20	PROTEÍNA DE SOJA	380,00	Pacote
grupo seca, flocos, desidratada, sabor carne vermelha, classe caramelo, devidamente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem abre e fecha: polietileno atóxico transparente, não reciclado, embalagem contendo mínimo 400g do produto, com identificação, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e data de validade. embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 8 a 10kg. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
21	SAL REFINADO IODADO	4.000,00	Quilograma
cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio). deve apresentar-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro, estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas. seu teor mínimo de NaCl: 98,5%. validade mínima de 08 meses a			

partir da data de entrega. embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, não reciclado, transparente, contendo 1kg do produto. deverá vir impressa a marca, o lote, a data de validade e a tabela nutricional. embalagem secundária: saco plástico transparente de polietileno tipo fardo, com 30kg. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
22	TEMPERO COMPLETO	6.000,00	Unidade
tempero completo sem a presença de sódio e glutamato. livre de umidade, isento de fungos e fragmentos estranhos. validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: pacote de 300g com sistema abre e fecha. contendo a marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
23	VINAGRE DE ALCOOL	4.000,00	Unidade
produto obtido da fermentação do álcool e da fermentação acética, adicionado de água potável. embalagem primária: frasco plástico atóxico, transparente, não reciclado, com tabela nutricional, data de validade, lote e composição contendo 500ml do produto. embalagem secundária: caixa de papelão contendo especificações do produto, lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
24	AVEIA EM FLOCOS FINOS	800,00	Gramas
farinha em flocos finos, branca, de 1ª qualidade, feita com cereais integrais, rica em fibras e proteínas. sem sódio na sua composição. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: embalagens de mínimo 160g, contendo informações nutricionais, ingredientes e data de validade. embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
25	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS	800,00	Gramas
farinha em flocos grossos, branca, de 1ª qualidade, feita com cereais integrais, rica em fibras e proteínas. sem sódio na sua composição. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária de mínimo 160g, contendo informações nutricionais, ingredientes e data de validade. embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
26	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	20.000,00	Litro
esterilizada uht, bebida líquida, a base de leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas, pronta para o consumo humano, produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. o açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas. validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: caixa de papelão laminada (tetra brick) de 1 litro, sem amassamento, sem rachadura, sem fissura, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. deverá ter impresso advertência sobre a presença de leite e de glúten. embalagem secundária: caixa de papelão contendo 12 caixas de 01 litro. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
27	FARINHA LÁCTEA	6.000,00	Pacote
enriquecida com vitaminas e sais minerais, de preparo instantâneo, à base de farinha de trigo, leite integral em pó e açúcar. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: embalagem plástica ou laminada não transparente, contendo marca, informações nutricionais, data de validade e composição do produto, com mínimo 200g. embalagem secundária: fardo de papel resistente ou caixa de papelão, não reciclado, contendo identificação do produto, validade e lote. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
28	FÓRMULA INFANTIL - A BASE DE SOJA	300,00	Lata
produto 100% a base de soja (sem leite de vaca e seus derivados, inclusive a caseína), indicado para pessoas com idade acima de 12 meses, que tenham intolerância à lactose e alergia a proteína do leite de vaca (aplvl). deve conter os nutrientes necessários às necessidades humanas. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. produto com registro do serviço de inspeção federal (sif), validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: de lata contendo 300g do produto, em perfeito estado, sem qualquer dano. embalagem secundária: caixa de papelão, trazendo impresso o lote, a data de validade e a marca. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
29	BEBIDA EM PÓ A BASE DE SOJA	200,00	Lata
produto em pó, à base de soja, sem glúten, indicado para criança com idade acima de 01 ano e adultos que tenham intolerância à lactose e/ou alergia a proteína do leite. fonte de vitaminas e minerais, sabor original, totalmente isento de leite			

animal ou seus derivados. não pode ser processado nem ter qualquer tipo de contato durante sua produção, com leite ou derivados e/ou com equipamentos que operam leite e derivados. embalagem primária: de plástico ou de alumínio, contendo 300g do produto. deverá apresentar em sua rotulagem, marca, composição, tabela com informação nutricional, lote e data de validade. embalagem secundária: caixa de papelão resistente, com data de validade, lote e marca impressos. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
30	LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE 380G	400,00	Unidade
leite de vaca em pó integral zero lactose (ou com lactase), com vitaminas e minerais, desidratado e de boa qualidade. em perfeito estado para consumo humano. de aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos, larvas e de fragmentos estranhos. produto com registro do serviço de inspeção federal (sif). validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem primária: lata, de 380g apresentando data de validade, informação nutricional e composição, de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: caixa de papelão ou saco de papel resistente. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
31	LEITE EM PÓ	40.000,00	Pacote
leite em pó, com origem de vaca, teor de gordura integral, e solubilidade sendo instantâneo, de boa qualidade, com vitaminas e sais minerais. em perfeito estado para consumo humano. não empedrado, de aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos, larvas e de fragmentos estranhos. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem primária: cada pacote com 500g, apresentando data de validade, informação nutricional e composição, de acordo com a legislação vigente. embalagem secundária: saco de papelão ou de plástico transparente, não reciclado. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
32	ACHOCOLATO EM PÓ 440g	40.000,00	Pacote
achocolatado em pó, mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemético. 2-características do produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. - organoléptica-aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio. proteína - mínimo: 3,50g/100g, valor energético - máximo: 400 kcal/100g, gorduras totais - máximo: 3, 5g/100g, gorduras saturadas - máximo: 1, 50g/100g. sódio - máximo: 200mg/100g. embalagem: de 400g. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
33	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA	40.000,00	Pacote
biscoito tipo maria, classificação doce, apresentação redondo e sem recheio. fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. produto com vitaminas e minerais. íntegro. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. não pode conter gorduras trans. embalagem primária: pacote com duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 350g do produto apresentando data de fabricação e validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. embalagem secundária: caixa de papelão contendo informações sobre o produto. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
34	BISCOITO DOCE SEM GLUTEN ZERO LACTOSE	1.500,00	Pacote
biscoito contendo farinha de arroz integral, óleos vegetais não transgênicos. produto com vitaminas e minerais. íntegro. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. não pode conter gordura trans. embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 300g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. embalagem secundária: caixa de papelão contendo informações sobre o produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
35	BISCOITO ROSQUINHA	45.000,00	Pacote
biscoito tipo rosquinha, chocolate. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg. não pode conter gordura trans. produto com vitaminas e minerais. íntegro. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: pacote contendo mínimo 300g do produto, apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
36	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER	25.000,00	Pacote
fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. produto com vitaminas e minerais. íntegro. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. não pode conter gordura trans. embalagem primária: pacote contendo mínimo 350g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			

37	BISCOITO SALGADO - TIPO INTEGRAL	20.000,00	Pacote
de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar igual ou acima de 1,1 gramas, sódio abaixo de 250mg, isento de gordura trans. produto com vitaminas e minerais, integro. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, sento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: pacote contendo mínimo 350g do produto, apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações. embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
38	BOLO ALIMENTÍCIO - INDUSTRIALIZADO	20.000,00	Pacote
bolinho alimentício pronto para o consumo tipo muffin, sabor natural ou de chocolate. deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. a farinha de trigo usada na fabricação deve ser adicionada de ferro e ácido fólico. não deve estar amassado, nem conter gordura trans. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, não reciclada. embalagem secundária: saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, com 10 unidades. as embalagens devem conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e marca do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
39	MACARRAO - INTEGRAL	200,00	Pacote
macarrão espaguete integral. ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, com informações nutricionais, pacote contendo mínimo 400g do produto, lote, data de validade, composição e outras informações. embalagem secundária: saco plástico transparente, não reciclado, tipo fardo, com 10 pacotes. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
40	MACARRAO - TIPO ESPAGUETE	25.000,00	Pacote
massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo, sem ovos, enriquecida de ferro e ácido fólico. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, pacotes contendo mínimo 400g do produto, com informações nutricionais, data de validade, composição e lote. embalagem secundária: saco plástico transparente, atóxico. não reciclado, tipo fardo, com 10 pacotes. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
41	MACARRAO - TIPO PARAFUSO	4.000,00	Pacote
massa alimentícia tipo parafuso, obtida pelo empasto e amassamento da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, com ovos na composição. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem: embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo mínimo 400g do produto, data de validade, composição e outras informações. embalagem secundária: saco plástico transparente, tipo fardo, com 10 pacotes. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
42	MACARRAO ISENTO DE GLÚTEN	300,00	Pacote
massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos na composição. produto 100% natural. isento de conservantes. ingredientes: farinha de milho, urucum e água. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico. não reciclado, pacote contendo mínimo 400g do produto, com informações nutricionais, data de validade, lote e composição. embalagem secundária: saco plástico transparente, tipo fardo, com 10 pacotes. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
43	PÃO - TIPO CACHORRO QUENTE	12.000,00	Pacote
o produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico), isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. deve possuir odor característico. será rejeitado o pão queimado ou mal assado. poderá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais embalagem: plástico resistente, não reciclado, atóxico, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional e data de validade. fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 10 (dez) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. pacote de mínimo 510g contendo 10 unidades cada. a rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e derivados. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			

44	PÃO - TIPO ITALIANO BOLA	15.000,00	Pacote
<p>o produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico), isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. cheiro e odor característico. será rejeitado o pão queimado ou mal assado. é permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais desde que tragam a designação de sua origem. embalagem primária: embalagem plástica resistente, não reciclada, atóxica, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, data de produção e de validade. fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais, como murchar e presença de fungos. embalagem de mínimo 510g, contendo 10 unidades cada. a rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e seus derivados. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
45	PÃO DOCE	5.000,00	Pacote
<p>fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. íntegro. aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto. livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos. com mínimo 510g. recoberto na parte superior com uma preparação caramelada feita de coco ralado e açúcar. embalagem: plástico resistente, não reciclado, atóxico, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, composição, lote e data de validade. fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 10 (dez) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. pacote contendo 10 unidades. a rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e derivados. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
46	PÃO INTEGRAL - TIPO FORMA	200,00	Pacote
<p>deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, açúcar, margarina, água, sal e fermento químico) isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e mofo. deverá estar em perfeito estado de conservação, possuir consistência e odor característicos. será rejeitado o pão queimado ou mal assado. poderá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais desde que traga a designação de sua origem. embalagem primária: de plástico resistente, não reciclado, atóxica, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, lote e validade. fabricação máxima de 03 (três) dias e validade de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. pacote de mínimo 400g contendo de 10 a 20 unidades. no rótulo deve ainda apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e seus derivados. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
47	CARNE BOVINA MOÍDA	30.000,00	Quilograma
<p>tipo de corte: patinho. magra, de coloração vermelho escura característica do produto, sem osso. pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e 3% de aponeuroses; não deve conter cartilagens. produto de 1ª qualidade, com sabor e odor característicos, sem manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou larvas; não pegajosa. deverá ser entregue congelada, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. poderá conter o percentual mínimo de pvt, de acordo com a legislação. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem primária: inviolada, fechada a vácuo, em material plástico transparente, atóxico, em pacotes de 1000g, contendo tabela nutricional, lote, validade e outras informações. embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
48	CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS	20.000,00	Quilograma
<p>tipo de corte: patinho. magra, cortada em cubos, produto com coloração vermelho-escura característica, sem osso, pode conter no máximo 10% de gordura. 3% de água e no máximo 3% de aponeuroses, deve ser isenta de cartilagens, de 1ª qualidade, congelada, sabor e cor característica do produto, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não pegajosa. sem mistura de outras espécies. em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). embalagem à vácuo de filme pet + pe transparente, não reciclada, em pacotes de 1kg, com exposição da tabela nutricional, composição, além de outras informações daquelas obrigatórias constantes na resolução instrução normativa mapa nº 16 de 23/06/2015. validade mínima de 06 meses da data de entrega. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
49	CARNE DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO - TIPO FILÉ	1.000,00	Gramas
<p>filé de peixe do tipo tilápia congelado, com no máximo 10% de perdas referentes à limpeza e descongelamento, sem espinhas, sem escamas e sem osso. em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 08 meses da data de entrega. deverá estar congelado no momento da entrega. embalagem primária: em pacotes de mínimo 800g, com exposição da tabela nutricional, lote, data de validade e marca. embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
50	CARNE SUÍNA - TIPO PERNIL	10.000,00	Quilograma
<p>sem pele, cortado em cubos, tipo pernil, pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e no máximo 3% de</p>			

aponeuroses, deve ser isenta de cartilagens, de 1ª qualidade, congelada, sabor e cor característica do produto, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não pegajosa. sem mistura. em perfeito estado de conservação sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente em pacotes de 1kg a 2kg à vácuo, com exposição da tabela nutricional, data de validade, lote e marca. embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
51	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA	6.000,00	Quilograma
seguidos do imediato congelamento. isento de ossos, cartilagem. percentuais de gordura e água máximas de acordo com a legislação vigente. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83 anexo ii de 21/11/03 mapa). registro no sif, sie ou sim. rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/3 59 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e in n.º 83 anexo ii de 21/11/03, lei n.º 10.674). embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com mínimo 1000g do produto. embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada, quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
52	CARNE DE CHARQUE BOVINA	14.000,00	Embalagem
carne curada e seca, ponta de agulha, de primeira qualidade, obtida de animal sadio, com baixo teor de gordura, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico; isenta de coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, vestígio de descongelamento, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante ou imprópria para o consumo humano. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de até 06 meses da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente em embalagem de mínimo 500g, fechada a vácuo, com exposição da marca, tabela nutricional, lote e validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
53	COXA E SOBRECOXA	30.000,00	Quilograma
cortes de frango, com ele e osso, em pacotes com peso aproximado de 1 kg, congelados, com adição máxima de 6% de água, aspecto, odor e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). embalagem primária: confeccionada em plástico atóxico não reciclado, transparente, fechada a vácuo, contendo identificação do produto, data de validade, tabela nutricional e outras informações obrigatórias constantes na resolução - rdc nº 13, de 2 de janeiro de 2001. validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
54	LINGUIÇA CALABRESA	20.000,00	Quilograma
produto cárneo industrializado, obtido da emulsão suína, adicionado de temperos/condimentos, embutida em envoltório natural. não picante. refrigerada em temperatura adequada, da produção até o momento da entrega. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 06 meses da data de entrega. não pode conter glutamato monossódico nem sais sódicos. embalagem primária: plástico transparente, atóxica, produzida com material não reciclado; fechada a vácuo, em pacotes de 1kg, com exposição da marca, tabela nutricional, lote, validade e marca. embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
55	PEITO DE FRANGO (FILÉ) EM CUBOS	10.000,00	Quilograma
sem pele, sem osso, congelado em pacotes com peso médio de 1kg e cubos com peso não inferior a 40g, com adição máxima de 6% de água, aspecto e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas com cheiro característico. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem primária: de plástico atóxico, transparente, com procedência, identificação do produto, data de validade, especificação nutricional e composição, além de outras informações obrigatórias constantes na resolução - rdc nº 13, de 2 de janeiro de 2001. fechada a vácuo. embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
56	PEITO DE FRANGO (FILÉ)	25.000,00	Quilograma
sem pele, sem osso, congelado em pacotes com peso médio de 1kg, com adição máxima de 6% de água, aspecto e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas com cheiro característico. produto com registro do serviço de inspeção: federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). validade mínima de 06 meses da data de entrega. embalagem primária: de plástico atóxico, transparente, com procedência, identificação do produto, data de validade, especificação nutricional e composição, além de outras informações obrigatórias constantes na resolução - rdc nº 13, de 2 de janeiro de 2001. fechada a vácuo. embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			

57	OVO DE GALINHA BRANCO	12.500,00	Bandeja
<p>novo, casca limpa, de cor branco, sem sujidades, íntegra, homogênea e firme: lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou quebras. tamanho médio, com peso aproximado de 50 a 55g, produto com registro do serviço de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim), embalagem primária: em lâminas de papelão forte e secas. as lâminas deverão ser recobertas por plástico transparente envolvendo todo o produto, cada lâmina deverá conter 30 unidades, o rótulo deve ter o lote, a tabela nutricional, data da fabricação e validade, marca do produto, identificação e local da empresa, a rotulagem dos ovos deve constar ainda as informações obrigatórias sobre o consumo do alimento cru ou mal cozinho, quais danos pode causar à saúde e como manter os ovos por um período maior de vida, validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			
58	BANANA PRATA	5.000,00	Quilograma
<p>prata, em penca, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário, ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, e qualidade não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes, livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos, de acordo com a resolução 12/78, embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			
59	BATATA DOCE	9.000,00	Quilograma
<p>de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca; apresentar coloração uniforme, típica da variedade, não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações, parasitas e larvas, deverão estar livres da maior parte possível de terra aderente ou sujidades, deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a resolução cnpa nº 12, de 1978, embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			
60	BATATA INGLESA	7.500,00	Quilograma
<p>de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, não deverá sofrer danos que alterem sua consistência e aparência, não são permitidos rachaduras, cortes e perfurações, estarem livres da maior parte possível de terra aderente; deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, embalagem: transportadas em saco plástico vazado ou de estopa, contendo 20 quilos, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			
61	CEBOLA BRANCA	7.500,00	Quilograma
<p>produto de primeira qualidade, bem desenvolvida, de tamanho médio a grande, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, não são permitidas rachaduras, cortes nem perfurações, apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, estarem livres de terra, sujidades, parasitas e larvas: estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes embalagem: transportadas em saco de plástico ou de estopa vazado, contendo 20 quilos do produto, com identificação e outras informações, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			
62	CENOURA	7.500,00	Quilograma
<p>de primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade, não são permitidos danos que alterem sua consistência e aparência, não serão aceitos produtos com rachaduras, cortes e perfurações, deverão estar em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade: estarem livres de terra, de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; corresponderem às indicações de qualidade constantes do rótulo, embalagem: transportadas em saco de plástico ou de estopa vazado, contendo 20 quilos do produto, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			
63	JERIMUM	7.500,00	Quilograma
<p>de primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanhos variados, compacto, liso e polpa firme e íntegra; de coloração uniforme e sem brilho; apresentando odor e sabor característicos de colheita recente e fresca, não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência; com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, não são permitidos rachaduras, cortes e perfurações, estarem livres de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não devem ter resíduos de fertilizantes, nem de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a resolução cnpa nº 12, de 1978, embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas ou em sacos vazados, apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – exercício 2024.</p>			

64	LARANJA PERA	3.000,00	Quilograma
<p>fruta de casca lisa e fina, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, ser colhido cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. embalagem: transportadas em saco de plástico vazado ou de estopa contendo 20 quilos do produto. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
65	MAMÃO FORMOSA	7.000,00	Quilograma
<p>com casca lisa tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes, livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos, de acordo com a resolução 12/78. embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas. transporte: o produto deverá ser entregue em caminhão baú. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
66	MANGA	4.500,00	Quilograma
<p>rosa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes, livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos, de acordo com a resolução 12/78. embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos, de cor clara. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
67	MELANCIA	5.000,00	Quilograma
<p>tamanho variado, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a resolução cnpa nº 12, de 1978. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
68	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA	10.000,00	Pacote
<p>o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal, aspecto: pasta mole. cor, sabor e cheiro próprios da fruta, em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g, bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. salmonelas: ausência em 25g. bolores e leveduras: máximo, 103/g, deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. o produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o selo de inspeção federal/mapa ou selo de inspeção estadual (sie), validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. no rótulo deverá constar denominação "polpa", seguida do nome da fruta. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.</p>			
69	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ UMBU	5.000,00	Pacote
<p>o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, aspecto: pasta mole. cor, sabor e cheiro próprios da fruta, em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g, bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. salmonelas: ausência em 25g. bolores e leveduras: máximo, 103/g, deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. o produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o selo de inspeção federal/mapa ou selo de inspeção estadual (sie), validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de</p>			

validade. no rótulo deverá constar denominação "polpa", seguida do nome da fruta. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
70	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU	5.000,00	Pacote
o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. aspecto: pasta mole. cor, sabor e cheiro próprios da fruta. em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. salmonelas: ausência em 25g. bolores e leveduras: máximo, 103/g. deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. o produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o selo de inspeção federal/mapa ou selo de inspeção estadual (sie). validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. no rótulo deverá constar denominação "polpa", seguida do nome da fruta. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
71	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA	20.000,00	Pacote
o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. aspecto: pasta mole. cor, sabor e cheiro próprios da fruta. em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. salmonelas: ausência em 25g. bolores e leveduras: máximo, 103/g. deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. o produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o selo de inspeção federal/mapa ou selo de inspeção estadual (sie). validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. no rótulo deverá constar denominação "polpa", seguida do nome da fruta. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
72	POLPA DE FRUTA - SABOR MISTO ACEROLA E GOIABA	5.000,00	Pacote
o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. aspecto: pasta mole. cor, sabor e cheiro próprios da fruta. em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. salmonelas: ausência em 25g. bolores e leveduras: máximo, 103/g. deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. o produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o selo de inspeção federal/mapa ou selo de inspeção estadual (sie). validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. no rótulo deverá constar denominação "polpa", seguida do nome da fruta. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			
73	TOMATE TIPO COMUM	4.500,00	Quilograma
em período intermediário de maturação ou maduro, pele sem deterioração, tamanho médio a grande, firme e com boa apresentação. casca íntegra, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. com cor, sabor e aroma característicos da espécie. com polpa firme e intacta. adequado para o consumo humano sendo livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a resolução cnpa nº 12, de 1978. embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas. apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - exercício 2024.			

LOTE 01 - Ampla Participação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR	12750.0	Quilograma	R\$ 6,03	R\$ 76.882,50
Especificação: Granulado, de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Em perfeito estado, de cor característica, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	150.0	Unidade	R\$ 16,10	R\$ 2.415,00
Especificação: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio; acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: a unidade corresponde a um frasco em material plástico atóxico, transparente com 80ml do produto, rotulagem demonstrativa de: composição, tabela nutricional, lote e data de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão, fechada. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
3	ALHO EM PASTA	4500.0	Unidade	R\$ 13,33	R\$ 59.985,00
Especificação: Produto deverá estar envasado, submetido a adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades. Não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservantes. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: sendo a unidade o pote plástico com tampa, com lacre de proteção intacto, resistente, contendo mínimo 410g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
4	ARROZ BRANCO	11250.0	Quilograma	R\$ 8,66	R\$ 97.425,00
Especificação: Grão longo fino, agulhinha polido, tipo 1. Grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, livre de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. Deve apresentar rendimento mínimo de 2.5 por kg. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, atóxico, contendo 01kg do produto nela deverão vir impressas a marca, informações nutricionais e do fabricante, lote e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30kg do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
5	ARROZ PARBOILIZADO	30000.0	Quilograma	R\$ 8,10	R\$ 243.000,00
Especificação: Grão longo, polido, tipo 1. Grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. Deve apresentar rendimento mínimo de 2.1 por kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: transparente, atóxica, de 1kg, contendo informações nutricionais e do fabricante, composição e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
6	ARROZ INTEGRAL	225.0	Quilograma	R\$ 10,89	R\$ 2.450,25
Especificação: Longo, fino, tipo 1 integral. Grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos livre de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. Deve apresentar rendimento mínimo entre 2.5 e 2.7. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico, trazendo impressa tabela nutricional, data de validade, lote, marca e nome da empresa. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
7	CANELA EM PÓ	150.0	Unidade	R\$ 7,37	R\$ 1.105,50
Especificação: Especiaria aromática em pó, obtida da moagem do tronco da caneleira, usado para o preparo de chás e/ou como tempero em preparações culinárias. Embalagem primária: sendo a unidade um saco plástico resistente não reciclado com sistema abre e fecha, contendo 150g do produto. A rotulagem deverá ter, no mínimo, informações sobre a tabela nutricional, data de validade e lote. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
8	COLORÍFICO - SEM SAL	6750.0	Pacote	R\$ 2,07	R\$ 13.972,50
Especificação: Composto de urucum, farinha de arroz ou de milho, óleo vegetal SEM ADIÇÃO DE SAL. Produto com aspecto de pó fino, cor avermelhada, odor e sabor próprios, livre de fungos, insetos e fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico transparente, não reciclado, contendo 100g do produto, apresentando marca, data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo, não reciclado, contendo 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					

9	FARINHA DE MANDIOCA	2625.0	Quilograma	R\$ 7,50	R\$ 19.687,50
Especificação: Grupo seca. Subgrupo fino, classe branca, quebradinha, obtida das raízes de mandiocas sadias devidamente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, não reciclado, contendo 1kg do produto, com identificação, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 10kg ou 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA	19500.0	Pacote	R\$ 2,93	R\$ 57.135,00
Especificação: Massa pré-cozida, tipo flocão, enriquecida de ferro e ácido fólico. Livre de insetos, mofo, umidade, pedras e impurezas que comprometam o consumo e o armazenamento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de mínimo 400g, de plástico ou de papel não reciclado, com a marca, informações nutricionais, data de validade, lote e composição do produto. Embalagem secundária: de papel reforçado, não reciclado, com identificações do produto, lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
11	FARINHA DE TRIGO - COM FERMENTO	750.0	Quilograma	R\$ 8,26	R\$ 6.195,00
Especificação: Fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos com adição de fermento químico, ferro e ácido fólico deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Deverá seguir as normas da IR 8/2005 do MAPA). Não deverá estar úmida, fermentada nem rançosa. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: as embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto (Instrução Normativa 8/2005-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado ou saco plástico, não reciclado, tipo fardo, contendo 10 pacotes de 01 kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
12	FARINHA DE TRIGO - SEM FERMENTO	750.0	Quilograma	R\$ 9,05	R\$ 6.787,50
Especificação: Fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos enriquecida com ferro e ácido fólico deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Deverá seguir as normas da IR 8/2005 do MAPA). Não deverá estar úmida, fermentada nem rançosa. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: as embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto (Instrução Normativa 8/2005-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado ou saco plástico, não reciclado, tipo fardo, contendo 10 pacotes de 01 kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
13	FÉCULA DE MANDIOCA	1500.0	Quilograma	R\$ 9,42	R\$ 14.130,00
Especificação: Massa para preparo da tapioca. Feita de fécula de mandioca a massa é hidratada, moída e embalada. É um produto de aspecto em pó fino com grânulos de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasita não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de glúten, sal, sódio e conservantes. Produto 100% natural. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação tabela nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 10 quilos. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
14	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA	7500.0	Quilograma	R\$ 9,92	R\$ 74.400,00
Especificação: Tipo Cariquinha, grupo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, contendo 1kg do produto, apresentando marca, data de validade, informação nutricional, lote, classificação e informações sobre a empresa. Embalagem secundária: saco plástico transparente em fardos de 10 a 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
15	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	713.0	Unidade	R\$ 11,29	R\$ 8.049,77
Especificação: Produto obtido de culturas puras de leveduras por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Poderão ser adicionados das seguintes substâncias próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas no máximo 5% p/p, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Aspectos: pó, escamas, grânulos e ou cilindros de tamanhos variáveis, cor branco ou castanho, odor e sabor próprio, umidade máxima 12% p/p. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: deverá ser em material próprio e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 125 gramas. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					

16	LEITE DE COCO INTEGRAL	150.0	Unidade	R\$ 18,95	R\$ 2.842,50
Especificação: Leite de coco integral, extraído da fruta natural, madura, envasado e que recebeu tratamento térmico adequado. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, ausência de sujidades, parasitos e larvas deverá ser de cor branca leitosa, ter cheiro próprio e não estar rançoso. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: de plástico atóxico, contendo 500ml do produto, com especificações, tabela nutricional, lote e data de validade no rótulo. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
17	MILHO PARA CANJICA - BRANCO	1500.0	Pacote	R\$ 6,50	R\$ 9.750,00
Especificação: Canjica de milho branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, embalagem contendo 500g do produto, apresentando lote, data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada ou saco plástico tipo fardo. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
18	MILHO PARA MUNGUNZÁ - CANJICA	1500.0	Pacote	R\$ 7,87	R\$ 11.805,00
Especificação: Canjica de milho amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, pacote contendo 500g do produto, apresentando lote. Data de validade e informação nutricional. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
19	ÓLEO DE SOJA	3000.0	Unidade	R\$ 11,79	R\$ 35.370,00
Especificação: Produto extraído da soja, refinado e puro. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica transparente, embalagem contendo 900ml do produto, com data de validade impressa. Rótulo com informações de identificação do produto e do fabricante, de acordo com a resolução 482/99 da ANVISA. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com 20 unidades e impressão da marca, lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
20	PROTEÍNA DE SOJA	285.0	Pacote	R\$ 13,51	R\$ 3.850,35
Especificação: Grupo seca. Flocos, desidratada. Sabor carne vermelha. Classe caramelo, devidamente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem abre e fecha: polietileno atóxico transparente, não reciclado, embalagem contendo mínimo 400g do produto, com identificação, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 8 a 10kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
21	SAL REFINADO IODADO	3000.0	Quilograma	R\$ 1,73	R\$ 5.190,00
Especificação: Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio). Deve apresentar-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro, estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas. Seu teor mínimo de NaCl: 98,5%. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, não reciclado, transparente, contendo 1kg do produto. Deverá vir impressa a marca, o lote, a data de validade e a tabela nutricional. Embalagem secundária: saco plástico transparente de polietileno tipo fardo, com 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
22	TEMPERO COMPLETO	4500.0	Unidade	R\$ 5,90	R\$ 26.550,00
Especificação: Tempero completo sem a presença de sódio e glutamato. Livre de umidade, isento de fungos e fragmentos estranhos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Pacote de 300g com sistema abre e fecha. Contendo a marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
23	VINAGRE DE ALCOOL	3000.0	Unidade	R\$ 2,62	R\$ 7.860,00
Especificação: Produto obtido da fermentação do álcool e da fermentação acética, adicionado de água potável. Embalagem primária: frasco plástico atóxico, transparente, não reciclada, com tabela nutricional, data de validade, lote e composição contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo especificações do produto, lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 786.838,37 (setecentos e oitenta e seis mil, oitocentos e trinta e oito reais e trinta e sete centavos)</b>					

LOTE 02 - Participação ME/EPP/MEI					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	AÇÚCAR	4250.0	Quilograma	R\$ 6,03	R\$ 25.627,50
Especificação: Granulado, de origem vegetal, constituído da sacarose da cana de açúcar. Em perfeito estado, de cor característica, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	50.0	Unidade	R\$ 16,10	R\$ 805,00
Especificação: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio; acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: a unidade corresponde a um frasco em material plástico atóxico, transparente com 80ml do produto, rotulagem demonstrativa de: composição, tabela nutricional, lote e data de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão, fechada. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
3	ALHO EM PASTA	1500.0	Unidade	R\$ 13,33	R\$ 19.995,00
Especificação: Produto deverá estar envasado, submetido a adequado processamento tecnológico, a fim de manter suas qualidades. Não poderá apresentar cascas, bolor, fungos, mofo ou qualquer substância nociva à saúde. Ingredientes: alho descascado, picado ou triturado, acidulante e conservantes. Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: sendo a unidade o pote plástico com tampa, com lacre de proteção intacto, resistente, contendo mínimo 410g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
4	ARROZ BRANCO	3750.0	Quilograma	R\$ 8,66	R\$ 32.475,00
Especificação: Grão longo fino, agulhinha polido, tipo 1. Grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, livre de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. Deve apresentar rendimento mínimo de 2.5 por kg. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, atóxico, contendo 01kg do produto nela deverão vir impressas a marca, informações nutricionais e do fabricante, lote e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30kg do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
5	ARROZ PARBOILIZADO	10000.0	Quilograma	R\$ 8,10	R\$ 81.000,00
Especificação: Grão longo, polido, tipo 1. Grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos, de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. Deve apresentar rendimento mínimo de 2.1 por kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: transparente, atóxica, de 1kg, contendo informações nutricionais e do fabricante, composição e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente tipo fardo contendo 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
6	ARROZ INTEGRAL	75.0	Quilograma	R\$ 10,89	R\$ 816,75
Especificação: Longo, fino, tipo 1 integral. Grãos inteiros, isento de matéria terrosa, livre de parasitas, de fungos livre de umidade e de fragmentos estranhos que comprometam o consumo ou o armazenamento. Deve apresentar rendimento mínimo entre 2.5 e 2.7. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionado em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico, trazendo impressa tabela nutricional, data de validade, lote, marca e nome da empresa. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
7	CANELA EM PÓ	50.0	Unidade	R\$ 7,37	R\$ 368,50
Especificação: Especiaria aromática em pó, obtida da moagem do tronco da caneleira, usado para o preparo de chás e/ou como tempero em preparações culinárias. Embalagem primária: sendo a unidade um saco plástico resistente não reciclado com sistema abre e fecha, contendo 150g do produto. A rotulagem deverá ter, no mínimo, informações sobre a tabela nutricional, data de validade e lote. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
8	COLORÍFICO - SEM SAL	2250.0	Pacote	R\$ 2,07	R\$ 4.657,50
Especificação: Composto de urucum, farinha de arroz ou de milho, óleo vegetal SEM ADIÇÃO DE SAL. Produto com aspecto de pó fino, cor avermelhada, odor e sabor próprios, livre de fungos, insetos e fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico transparente, não reciclado, contendo 100g do produto, apresentando marca, data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo, não reciclado, contendo 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional					

qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
9	FARINHA DE MANDIOCA	875.0	Quilograma	R\$ 7,50	R\$ 6.562,50
Especificação: Grupo seca. Subgrupo fino, classe branca, quebradinha, obtida das raízes de mandiocas sadias devidamente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, não reciclado, contendo 1kg do produto, com identificação, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 10kg ou 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA	500.0	Pacote	R\$ 2,93	R\$ 1.465,00
Especificação: Massa pré-cozida, tipo flocão, enriquecida de ferro e ácido fólico. Livre de insetos, mofo, umidade, pedras e impurezas que comprometam o consumo e o armazenamento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de mínimo 400g, de plástico ou de papel não reciclado, com a marca, informações nutricionais, data de validade, lote e composição do produto. Embalagem secundária: de papel reforçado, não reciclado, com identificações do produto, lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
11	FARINHA DE TRIGO - COM FERMENTO	250.0	Quilograma	R\$ 8,26	R\$ 2.065,00
Especificação: Fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos com adição de fermento químico, ferro e ácido fólico deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Deverá seguir as normas da IR 8/2005 do MAPA). Não deverá estar úmida, fermentada nem rançosa. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: as embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto (Instrução Normativa 8/2005-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado ou saco plástico, não reciclado, tipo fardo, contendo 10 pacotes de 01 kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
12	FARINHA DE TRIGO - SEM FERMENTO	250.0	Quilograma	R\$ 9,05	R\$ 2.262,50
Especificação: Fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos enriquecida com ferro e ácido fólico deverá estar isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Deverá seguir as normas da IR 8/2005 do MAPA). Não deverá estar úmida, fermentada nem rançosa. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: as embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto (Instrução Normativa 8/2005-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) contendo 1 kg do produto, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado ou saco plástico, não reciclado, tipo fardo, contendo 10 pacotes de 01 kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
13	FÉCULA DE MANDIOCA	500.0	Quilograma	R\$ 9,42	R\$ 4.710,00
Especificação: Massa para preparo da tapioca. Feita de fécula de mandioca a massa é hidratada, moída e embalada. É um produto de aspecto em pó fino com grânulos de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasita não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de glúten, sal, sódio e conservantes. Produto 100% natural. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg, com identificação tabela nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 10 quilos. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
14	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA	2500.0	Quilograma	R\$ 9,92	R\$ 24.800,00
Especificação: Tipo Cariquinha, grupo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, contendo 1kg do produto, apresentando marca, data de validade, informação nutricional, lote, classificação e informações sobre a empresa. Embalagem secundária: saco plástico transparente em fardos de 10 a 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
15	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	237.0	Unidade	R\$ 11,29	R\$ 2.675,73
Especificação: Produto obtido de culturas puras de leveduras por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Poderão ser adicionados das seguintes substâncias próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e féculas no máximo 5% p/p, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Aspectos: pó, escamas, grânulos e ou cilindros de tamanhos variáveis, cor branco ou castanho, odor e sabor próprio, umidade máxima 12% p/p. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: deverá ser em material próprio e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 125 gramas. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					

16	LEITE DE COCO INTEGRAL	50.0	Unidade	R\$ 18,95	R\$ 947,50
Especificação: Leite de coco integral, extraído da fruta natural, madura, envasado e que recebeu tratamento térmico adequado. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição, ausência de sujidades, parasitos e larvas deverá ser de cor branca leitosa, ter cheiro próprio e não estar rançoso. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: de plástico atóxico, contendo 500ml do produto, com especificações, tabela nutricional, lote e data de validade no rótulo. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
17	MILHO PARA CANJICA - BRANCO	500.0	Pacote	R\$ 6,50	R\$ 3.250,00
Especificação: Canjica de milho branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, embalagem contendo 500g do produto, apresentando lote, data de validade, informação nutricional e composição. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada ou saco plástico tipo fardo. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
18	MILHO PARA MUNGUNZÁ - CANJICA	500.0	Pacote	R\$ 7,87	R\$ 3.935,00
Especificação: Canjica de milho amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, pacote contendo 500g do produto, apresentando lote. Data de validade e informação nutricional. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco plástico tipo fardo. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
19	ÓLEO DE SOJA	1000.0	Unidade	R\$ 11,79	R\$ 11.790,00
Especificação: Produto extraído da soja, refinado e puro. Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica transparente, embalagem contendo 900ml do produto, com data de validade impressa. Rótulo com informações de identificação do produto e do fabricante, de acordo com a resolução 482/99 da ANVISA. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente com 20 unidades e impressão da marca, lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
20	PROTEÍNA DE SOJA	95.0	Pacote	R\$ 13,51	R\$ 1.283,45
Especificação: Grupo seca. Flocos, desidratada. Sabor carne vermelha. Classe caramelo, devidamente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem abre e fecha: polietileno atóxico transparente, não reciclado, embalagem contendo mínimo 400g do produto, com identificação, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e data de validade. Embalagem secundária: saco plástico transparente, contendo 8 a 10kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
21	SAL REFINADO IODADO	1000.0	Quilograma	R\$ 1,73	R\$ 1.730,00
Especificação: Cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo (na forma de iodato de potássio). Deve apresentar-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro, estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas. Seu teor mínimo de NaCl: 98,5%. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, não reciclado, transparente, contendo 1kg do produto. Deverá vir impressa a marca, o lote, a data de validade e a tabela nutricional. Embalagem secundária: saco plástico transparente de polietileno tipo fardo, com 30kg. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
22	TEMPERO COMPLETO	1500.0	Unidade	R\$ 5,90	R\$ 8.850,00
Especificação: Tempero completo sem a presença de sódio e glutamato. Livre de umidade, isento de fungos e fragmentos estranhos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: Pacote de 300g com sistema abre e fecha. Contendo a marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
23	VINAGRE DE ALCOOL	1000.0	Unidade	R\$ 2,62	R\$ 2.620,00
Especificação: Produto obtido da fermentação do álcool e da fermentação acética, adicionado de água potável. Embalagem primária: frasco plástico atóxico, transparente, não reciclada, com tabela nutricional, data de validade, lote e composição contendo 500ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo especificações do produto, lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 244.691,93 (duzentos e quarenta e quatro mil, seiscentos e noventa e um reais e noventa e três centavos)</b>					

LOTE 03 - Ampla Participação					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
24	AVEIA EM FLOCOS FINOS	600.0	Gramas	R\$ 6,32	R\$ 3.792,00
Especificação: Farinha em flocos finos, branca, de 1ª qualidade, feita com cereais integrais, rica em fibras e proteínas. Sem sódio na sua composição. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: embalagens de mínimo 160g, contendo a marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
25	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS	600.0	Gramas	R\$ 6,54	R\$ 3.924,00
Especificação: Farinha em flocos grossos, branca, de 1ª qualidade, feita com cereais integrais, rica em fibras e proteínas. Sem sódio na sua composição. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de mínimo 160g, contendo informações nutricionais, ingredientes e data de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
26	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	15000.0	Litro	R\$ 8,23	R\$ 123.450,00
Especificação: Esterilizada UHT, bebida líquida, a base de leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas, pronta para o consumo humano, produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Os chocolates NÃO podem ser adicionados de amidos e féculas. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: caixa de papelão laminada (tetra brick) de 1 litro, sem amassamento, sem inchaço, sem fissura, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Deverá ter impresso advertência sobre a presença de leite e de glúten. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 12 caixas de 01 litro. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
27	FARINHA LÁCTEA	4500.0	Pacote	R\$ 12,05	R\$ 54.225,00
Especificação: Enriquecida com vitaminas e sais minerais, de preparo instantâneo, à base de farinha de trigo, leite integral em pó e açúcar. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isenta de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: embalagem plástica ou laminada não transparente, contendo marca, informações nutricionais, data de validade e composição do produto, com mínimo 200g. Embalagem secundária: fardo de papel resistente ou caixa de papelão, não reciclado, contendo identificação do produto, validade e lote. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
28	FÓRMULA INFANTIL - A BASE DE SOJA	225.0	Lata	R\$ 47,19	R\$ 10.617,75
Especificação: Produto 100% a base de soja (sem leite de vaca e seus derivados, inclusive a caseína), indicado para pessoas com idade acima de 12 meses, que tenham Intolerância à Lactose e Alergia à Proteína do Leite de Vaca -APLV. Deve conter os nutrientes necessários às necessidades humanas. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Produto com registro do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: de lata contendo 300g do produto, em perfeito estado, sem qualquer dano. Embalagem secundária: caixa de papelão, trazendo impresso o lote, a data de validade e a marca. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
29	BEBIDA EM PÓ A BASE DE SOJA	150.0	Lata	R\$ 32,29	R\$ 4.843,50
Especificação: Produto em pó, à base de soja, sem glúten, indicado para criança com idade acima de 01 ano e adultos que tenham intolerância à lactose e/ou alergia à proteína do leite. Fonte de vitaminas e minerais, sabor original, totalmente isento de leite animal ou seus derivados. Não pode ser processado nem ter qualquer tipo de contato durante sua produção, com leite ou derivados e/ou com equipamentos que operam leite e derivados. Embalagem primária: de plástico ou de alumínio, contendo 300g do produto. Deverá apresentar em sua rotulagem, marca, composição, tabela com informação nutricional, lote e data de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, com data de validade, lote e marca impressos. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
30	LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE 380G	300.0	Unidade	R\$ 38,27	R\$ 11.481,00
Especificação: Leite de vaca em pó integral zero lactose (ou com lactase), com vitaminas e minerais, desidratado e de boa qualidade. Em perfeito estado para consumo humano. De aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos, larvas e de fragmentos estranhos. Produto com registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: LATA, de 380G apresentando data de validade, informação nutricional e composição, de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco de papel resistente. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício					

2024.					
31	LEITE EM PÓ	39000.0	Pacote	R\$ 30,17	R\$ 1.176.630,00
Especificação: Leite em pó, com origem de vaca, teor de gordura integral, e solubilidade sendo instantâneo, de boa qualidade, com vitaminas e sais minerais. Em perfeito estado para consumo humano. Não empedrado. De aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos, larvas e de fragmentos estranhos. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: cada pacote com 500g, apresentando data de validade, informação nutricional e composição, de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: saco de papelão ou de plástico transparente, não reciclado. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
32	ACHOCOLATO EM PÓ 440g	39000.0	Pacote	R\$ 13,12	R\$ 511.680,00
Especificação: Achocolatado em pó, mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: Composição: Açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemético. 2-características do produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. - organoléptica-aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio. Proteína - mínimo: 3,50g/100g, valor energético - máximo: 400 kcal/100g, gorduras totais - máximo: 3, 5g/100g, gorduras saturadas - máximo: 1, 50g/100g. Sódio - máximo: 200mg/100g. Embalagem: De 400g. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 1.900.643,25 (um milhão, novecentos mil, seiscentos e quarenta e três reais e vinte e cinco centavos)</b>					

LOTE 04 - Participação ME/EPP/MEI					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
24	AVEIA EM FLOCOS FINOS	200.0	Gramas	R\$ 6,32	R\$ 1.264,00
Especificação: Farinha em flocos finos, branca, de 1ª qualidade, feita com cereais integrais, rica em fibras e proteínas. Sem sódio na sua composição. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: embalagens de mínimo 160g, contendo a marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
25	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS	200.0	Gramas	R\$ 6,54	R\$ 1.308,00
Especificação: Farinha em flocos grossos, branca, de 1ª qualidade, feita com cereais integrais, rica em fibras e proteínas. Sem sódio na sua composição. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de mínimo 160g, contendo informações nutricionais, ingredientes e data de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo marca, lote e data de validade do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
26	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	5000.0	Litro	R\$ 8,23	R\$ 41.150,00
Especificação: Esterilizada UHT, bebida líquida, a base de leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitaminas, pronta para o consumo humano, produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Os chocolates NÃO podem ser adicionados de amidos e féculas. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: caixa de papelão laminada (tetra brick) de 1 litro, sem amassamento, sem inchaço, sem fissura, apresentando data de validade, informação nutricional e composição. Deverá ter impresso advertência sobre a presença de leite e de glúten. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 12 caixas de 01 litro. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
27	FARINHA LÁCTEA	1500.0	Pacote	R\$ 12,05	R\$ 18.075,00
Especificação: Enriquecida com vitaminas e sais minerais, de preparo instantâneo, à base de farinha de trigo, leite integral em pó e açúcar. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isenta de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: embalagem plástica ou laminada não transparente, contendo marca, informações nutricionais, data de validade e composição do produto, com mínimo 200g. Embalagem secundária: fardo de papel resistente ou caixa de papelão, não reciclado, contendo identificação do produto, validade e lote. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
28	FÓRMULA INFANTIL - A BASE DE SOJA	75.0	Lata	R\$ 47,19	R\$ 3.539,25

Especificação: Produto 100% a base de soja (sem leite de vaca e seus derivados, inclusive a caseína), indicado para pessoas com idade acima de 12 meses, que tenham intolerância à Lactose e Alergia a Proteína do Leite de Vaca -APLV. Deve conter os nutrientes necessários às necessidades humanas. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Produto com registro do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: de lata contendo 300g do produto, em perfeito estado, sem qualquer dano. Embalagem secundária: caixa de papelão, trazendo impresso o lote, a data de validade e a marca. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
29	BEBIDA EM PÓ A BASE DE SOJA	50.0	Lata	R\$ 32,29	R\$ 1.614,50
Especificação: Produto em pó, à base de soja, sem glúten, indicado para criança com idade acima de 01 ano e adultos que tenham intolerância à lactose e/ou alergia a proteína do leite. Fonte de vitaminas e minerais, sabor original, totalmente isento de leite animal ou seus derivados. Não pode ser processado nem ter qualquer tipo de contato durante sua produção, com leite ou derivados e/ou com equipamentos que operam leite e derivados. Embalagem primária: de plástico ou de alumínio, contendo 300g do produto. Deverá apresentar em sua rotulagem, marca, composição, tabela com informação nutricional, lote e data de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, com data de validade, lote e marca impressos. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
30	LEITE EM PÓ - ZERO LACTOSE 380G	100.0	Unidade	R\$ 38,27	R\$ 3.827,00
Especificação: Leite de vaca em pó integral zero lactose (ou com lactase), com vitaminas e minerais, desidratado e de boa qualidade. Em perfeito estado para consumo humano. De aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos, larvas e de fragmentos estranhos. Produto com registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: LATA, de 380G apresentando data de validade, informação nutricional e composição, de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão ou saco de papel resistente. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
31	LEITE EM PÓ	1000.0	Pacote	R\$ 30,17	R\$ 30.170,00
Especificação: Leite em pó, com origem de vaca, teor de gordura integral, e solubilidade sendo instantâneo, de boa qualidade, com vitaminas e sais minerais. Em perfeito estado para consumo humano. Não empedrado. De aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos, larvas e de fragmentos estranhos. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: cada pacote com 500g, apresentando data de validade, informação nutricional e composição, de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: saco de papelão ou de plástico transparente, não reciclado. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
32	ACHOCOLATO EM PÓ 440g	1000.0	Pacote	R\$ 13,12	R\$ 13.120,00
Especificação: Achocolatado em pó, mistura em pó para o preparo de achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais: Composição: Açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiemecante. 2-características do produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. - organoléptica-aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio. Proteína - mínimo: 3,50g/100g, valor energético - máximo: 400 kcal/100g, gorduras totais - máximo: 3, 5g/100g, gorduras saturadas - máximo: 1, 50g/100g. Sódio - máximo: 200mg/100g. Embalagem: De 400g. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 114.067,75 (cento e catorze mil e sessenta e sete reais e setenta e cinco centavos)</b>					

LOTE 05 - Ampla Participação					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
33	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA	30000.0	Pacote	R\$ 9,37	R\$ 281.100,00
Especificação: Biscoito tipo maria, classificação doce, apresentação redondo e sem recheio. Fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com vitaminas e minerais. Integro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS. Embalagem primária: pacote com duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 350g do produto apresentando data de fabricação e validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI N° 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo informações sobre o produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
34	BISCOITO DOCE SEM GLUTEN ZERO LACTOSE	1125.0	Pacote	R\$ 13,60	R\$ 15.300,00
Especificação: Biscoito contendo farinha de arroz integral, óleos vegetais não transgênicos. Produto com vitaminas e minerais. Integro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos					

<p>estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Não pode conter gordura trans. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 300g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo informações sobre o produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
35	BISCOITO ROSQUINHA	33750.0	Pacote	R\$ 10,82	R\$ 365.175,00
<p>Especificação: Biscoito tipo rosquinha, chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg. Não pode conter gordura trans. Produto com vitaminas e minerais. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: pacote contendo mínimo 300g do produto, apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
36	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER	18750.0	Pacote	R\$ 8,93	R\$ 167.437,50
<p>Especificação: Fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com vitaminas e minerais. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacote contendo mínimo 350g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
37	BISCOITO SALGADO - TIPO INTEGRAL	15000.0	Pacote	R\$ 9,07	R\$ 136.050,00
<p>Especificação: De primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar igual ou acima de 1,1 gramas, sódio abaixo de 250mg, isento de gordura trans. Produto com vitaminas e minerais, íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: pacote contendo mínimo 350g do produto, apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
38	BOLO ALIMENTÍCIO - INDUSTRIALIZADO	15000.0	Pacote	R\$ 59,05	R\$ 885.750,00
<p>Especificação: Bolinho alimentício pronto para o consumo tipo muffin, sabor natural ou de chocolate. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. A farinha de trigo usada na fabricação deve ser adicionada de ferro e ácido fólico. Não deve estar amassado, nem conter gordura trans. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, não reciclada. Embalagem secundária: saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, com 10 unidades. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
39	MACARRAO - INTEGRAL	150.0	Pacote	R\$ 7,97	R\$ 1.195,50
<p>Especificação: Macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, com informações nutricionais, pacote contendo mínimo 400g do produto, lote, data de validade, composição e outras informações. Embalagem secundária: saco plástico transparente, não reciclado, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
40	MACARRAO - TIPO ESPAGUETE	18750.0	Pacote	R\$ 5,51	R\$ 103.312,50
<p>Especificação: Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo, sem ovos, enriquecida de ferro e ácido fólico. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, pacotes contendo mínimo 400g do produto, com informações nutricionais, data de validade, composição e lote. Embalagem secundária: saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.</p>					
41	MACARRAO - TIPO PARAFUSO	3000.0	Pacote	R\$ 7,32	R\$ 21.960,00
<p>Especificação: Massa alimentícia tipo parafuso, obtida pelo empasto e amassamento da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, com ovos na composição. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo mínimo 400g do produto, data de validade, composição e outras informações.</p>					

Embalagem secundária: saco plástico transparente, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
42	MACARRAO ISENTO DE GLÚTEN	225.0	Pacote	R\$ 8,25	R\$ 1.856,25
Especificação: Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos na composição. Produto 100% natural. Isento de conservantes. Ingredientes: farinha de milho, urucum e água. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, pacote contendo mínimo 400g do produto, com informações nutricionais, data de validade, lote e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
43	PÃO - TIPO CACHORRO QUENTE	9000.0	Pacote	R\$ 9,23	R\$ 83.070,00
Especificação: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico), isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. Cheiro e odor característico. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais Embalagem: plástico resistente, não reciclado, atóxico, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional e data de validade. Fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 10 (dez) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. Pacote de mínimo 510g contendo 10 unidades cada. A rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
44	PÃO - TIPO ITALIANO BOLA	11250.0	Pacote	R\$ 9,33	R\$ 104.962,50
Especificação: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico), isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. Cheiro e odor característico. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais desde que tragam a designação de sua origem. Embalagem primária: embalagem plástica resistente, não reciclada, atóxica, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, data de produção e de validade. Fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais, como murchar e presença de fungos. Embalagem de mínimo 510g, contendo 10 unidades cada. A rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e seus derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
45	PÃO DOCE	3750.0	Pacote	R\$ 12,68	R\$ 47.550,00
Especificação: Fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos. Com mínimo 510g. Recoberto na parte superior com uma preparação caramelada feita de coco ralado e açúcar. Embalagem: plástico resistente, não reciclado, atóxico, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, composição, lote e data de validade. Fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 10 (dez) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. Pacote contendo 10 unidades. A rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
46	PÃO INTEGRAL - TIPO FORMA	150.0	Pacote	R\$ 11,31	R\$ 1.696,50
Especificação: Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, açúcar, margarina, água, sal e fermento químico) isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e mofo. Deverá estar em perfeito estado de conservação, possuir consistência e odor característicos. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais desde que traga a designação de sua origem. Embalagem primária: de plástico resistente, não reciclado, atóxica, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, lote e validade. Fabricação máxima de 03 (três) dias e validade de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. Pacote de mínimo 400g contendo de 10 a 20 unidades. No rótulo deve ainda apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e seus derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 2.216.415,75 (dois milhões, duzentos e dezessês mil, quatrocentos e quinze reais e setenta e cinco centavos)</b>					

LOTE 06 - Participação ME/EPP/MEI					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
33	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA	10000.0	Pacote	R\$ 9,37	R\$ 93.700,00
Especificação: Biscoito tipo maria, classificação doce, apresentação redondo e sem recheio. Fabricado com farinha de trigo					

<p>enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com vitaminas e minerais. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS. Embalagem primária: pacote com duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 350g do produto apresentando data de fabricação e validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo informações sobre o produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
34	BISCOITO DOCE SEM GLUTEN ZERO LACTOSE	375.0	Pacote	R\$ 13,60	R\$ 5.100,00
<p>Especificação: Biscoito contendo farinha de arroz integral, óleos vegetais não transgênicos. Produto com vitaminas e minerais. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Não pode conter gordura trans. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 300g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo informações sobre o produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
35	BISCOITO ROSQUINHA	11250.0	Pacote	R\$ 10,82	R\$ 121.725,00
<p>Especificação: Biscoito tipo rosquinha, chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg. Não pode conter gordura trans. Produto com vitaminas e minerais. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: pacote contendo mínimo 300g do produto, apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
36	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER	6250.0	Pacote	R\$ 8,93	R\$ 55.812,50
<p>Especificação: Fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com vitaminas e minerais. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacote contendo mínimo 350g do produto apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações, de acordo com a LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
37	BISCOITO SALGADO - TIPO INTEGRAL	5000.0	Pacote	R\$ 9,07	R\$ 45.350,00
<p>Especificação: De primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar igual ou acima de 1,1 gramas, sódio abaixo de 250mg, isento de gordura trans. Produto com vitaminas e minerais, íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: pacote contendo mínimo 350g do produto, apresentando data de validade, informação nutricional, composição e outras informações. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo data de validade, lote e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
38	BOLO ALIMENTÍCIO - INDUSTRIALIZADO	5000.0	Pacote	R\$ 59,05	R\$ 295.250,00
<p>Especificação: Bolinho alimentício pronto para o consumo tipo muffin, sabor natural ou de chocolate. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. A farinha de trigo usada na fabricação deve ser adicionada de ferro e ácido fólico. Não deve estar amassado, nem conter gordura trans. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, não reciclada. Embalagem secundária: saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, com 10 unidades. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e marca do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
39	MACARRAO - INTEGRAL	50.0	Pacote	R\$ 7,97	R\$ 398,50
<p>Especificação: Macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, com informações nutricionais, pacote contendo mínimo 400g do produto, lote, data de validade, composição e outras informações. Embalagem secundária: saco plástico transparente, não reciclado, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
40	MACARRAO - TIPO ESPAGUETE	6250.0	Pacote	R\$ 5,51	R\$ 34.437,50
<p>Especificação: Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo, sem ovos, enriquecida de ferro e ácido fólico. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem</p>					

primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, pacotes contendo mínimo 400g do produto, com informações nutricionais, data de validade, composição e lote. Embalagem secundária: saco plástico transparente, atóxico, não reciclado, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
41	MACARRAO - TIPO PARAFUSO	1000.0	Pacote	R\$ 7,32	R\$ 7.320,00
Especificação: Massa alimentícia tipo parafuso, obtida pelo empasto e amassamento da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, com ovos na composição. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo mínimo 400g do produto, data de validade, composição e outras informações. Embalagem secundária: saco plástico transparente, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
42	MACARRAO ISENTO DE GLÚTEN	75.0	Pacote	R\$ 8,25	R\$ 618,75
Especificação: Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos na composição. Produto 100% natural. Isento de conservantes. Ingredientes: farinha de milho, urucum e água. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico, não reciclado, pacote contendo mínimo 400g do produto, com informações nutricionais, data de validade, lote e composição. Embalagem secundária: saco plástico transparente, tipo fardo, com 10 pacotes. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
43	PÃO - TIPO CACHORRO QUENTE	3000.0	Pacote	R\$ 9,23	R\$ 27.690,00
Especificação: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico), isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. Deve possuir odor característico. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais. Embalagem: plástico resistente, não reciclado, atóxico, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional e data de validade. Fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 10 (dez) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. Pacote de mínimo 510g contendo 10 unidades cada. A rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
44	PÃO - TIPO ITALIANO BOLA	3750.0	Pacote	R\$ 9,33	R\$ 34.987,50
Especificação: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico), isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas, mofo e em perfeito estado de conservação. Cheiro e odor característico. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais desde que tragam a designação de sua origem. Embalagem primária: embalagem plástica resistente, não reciclada, atóxica, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, data de produção e de validade. Fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais, como murchar e presença de fungos. Embalagem de mínimo 510g, contendo 10 unidades cada. A rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e seus derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
45	PÃO DOCE	1250.0	Pacote	R\$ 12,68	R\$ 15.850,00
Especificação: Fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Íntegro. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos. Com mínimo 510g. Recoberto na parte superior com uma preparação caramelada feita de coco ralado e açúcar. Embalagem: plástico resistente, não reciclado, atóxico, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, composição, lote e data de validade. Fabricação máxima de 02 (dois) dias e validade de 10 (dez) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. Pacote contendo 10 unidades. A rotulagem deve apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
46	PÃO INTEGRAL - TIPO FORMA	50.0	Pacote	R\$ 11,31	R\$ 565,50
Especificação: Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade (farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, açúcar, margarina, água, sal e fermento químico) isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e mofo. Deverá estar em perfeito estado de conservação, possuir consistência e odor característicos. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Poderá ser enriquecido com vitaminas e sais minerais desde que traga a designação de sua origem. Embalagem primária: de plástico resistente, não reciclado, atóxica, transparente, contendo especificações do produto, tabela nutricional, lote e validade. Fabricação máxima de 03 (três) dias e validade de 05 (cinco) dias, dentro dos quais não deverá haver alteração das características originais. Pacote de mínimo 400g contendo de 10 a 20 unidades. No rótulo deve ainda apresentar informações em destaque sobre a presença de glúten, leite e seus derivados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 738.805,25 (setecentos e trinta e oito mil, oitocentos e cinco reais e vinte e cinco centavos)</b>					

LOTE 07 - Ampla Participação					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
47	CARNE BOVINA MOÍDA	22500.0	Quilograma	R\$ 32,00	R\$ 720.000,00
Especificação: Tipo de corte: patinho. Magra, de coloração vermelho escura característica do produto, sem osso. Pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e 3% de aponeuroses; não deve conter cartilagens. Produto de 1ª qualidade, com sabor e odor característicos, sem manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou larvas; não pegajosa. Deverá ser entregue congelada, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Poderá conter o percentual mínimo de PVT, de acordo com a legislação. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: inviolada, fechada a vácuo, em material plástico transparente, atóxico, em pacotes de 1000g, contendo tabela nutricional, lote, validade e outras informações. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
48	CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS	15000.0	Quilograma	R\$ 55,59	R\$ 833.850,00
Especificação: Tipo de corte: Patinho. Magra, cortada em cubos, produto com coloração vermelho-escuro característica, sem osso, pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e no máximo 3% de aponeuroses, deve ser isenta de cartilagens, de 1ª qualidade, congelada, sabor e cor característica do produto, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não pegajosa. Sem mistura de outras espécies. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem à vácuo de filme PET + PE transparente, não reciclada, em pacotes de 1kg, com exposição da tabela nutricional, composição, além de outras informações daquelas obrigatórias constantes na Resolução Instrução Normativa MAPA N° 16 de 23/06/2015. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
49	CARNE DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO - TIPO FILÉ	750.0	Gramas	R\$ 55,43	R\$ 41.572,50
Especificação: Filé de peixe do tipo tilápia congelado, com no máximo 10% de perdas referentes à limpeza e descongelamento, sem espinhas, sem escamas e sem osso. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 08 meses da data de entrega. Deverá estar congelado no momento da entrega. Embalagem primária: em pacotes de mínimo 800g, com exposição da tabela nutricional, lote, data de validade e marca. Embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
50	CARNE SUÍNA - TIPO PERNIL	7500.0	Quilograma	R\$ 35,61	R\$ 267.075,00
Especificação: Sem pele, cortado em cubos, tipo pernil, pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e no máximo 3% de aponeuroses, deve ser isenta de cartilagens, de 1ª qualidade, congelada, sabor e cor característica do produto, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não pegajosa. Sem mistura. Em perfeito estado de conservação sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente em pacotes de 1Kg a 2kg à vácuo, com exposição da tabela nutricional, data de validade, lote e marca. Embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
51	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA	4500.0	Quilograma	R\$ 32,04	R\$ 144.180,00
Especificação: seguidos do imediato congelamento, isento de ossos, cartilagem, percentuais de gordura e água máximas de acordo com a legislação vigente, aspecto não pegajoso, cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83 anexo ii de 21/11/03 mapa), registro no sif, sie ou sim, rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/3 59 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e in n.º 83 anexo ii de 21/11/03, lei n.º 10.674). embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com mínimo 1000g do produto, embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada, quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
52	CARNE DE CHARQUE BOVINA	10500.0	Embalagem	R\$ 26,88	R\$ 282.240,00
Especificação: Carne curada e seca, ponta de agulha, de primeira qualidade, obtida de animal sadio, com baixo teor de gordura, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico, isenta de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, vestígio de descongelamento, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante ou imprópria para o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de até 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente em					

embalagem de mínimo 500g, fechada a vácuo, com exposição da marca, tabela nutricional, lote e validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
53	COXA E SOBRECOXA	22500.0	Quilograma	R\$ 16,86	R\$ 379.350,00
Especificação: Cortes de frango, com pele e osso, em pacotes com peso aproximado de 1 kg, congelados, com adição máxima de 6% de água, aspecto, odor e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem primária: confeccionada em plástico atóxico não reciclado, transparente, fechada a vácuo, contendo identificação do produto, data de validade, tabela nutricional e outras informações obrigatórias constantes na RESOLUÇÃO - RDC N° 13, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
54	LINGUIÇA CALABRESA	15000.0	Quilograma	R\$ 37,58	R\$ 563.700,00
Especificação: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão suína, adicionado de temperos/condimentos, embutida em envoltório natural. NÃO PICANTE. Refrigerada em temperatura adequada, da produção até o momento da entrega. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Não pode conter glutamato monossódico nem sais sódicos. Embalagem primária: plástico transparente, atóxica, produzida com material não reciclado; fechada a vácuo, em pacotes de 1kg, com exposição da marca, tabela nutricional, lote, validade e marca. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
55	PEITO DE FRANGO (FILÉ) EM CUBOS	7500.0	Quilograma	R\$ 31,02	R\$ 232.650,00
Especificação: Sem pele, sem osso, congelado em pacotes com peso médio de 1kg e cubos com peso não inferior a 40g, com adição máxima de 6% de água, aspecto e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas com cheiro característico. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: de plástico atóxico, transparente, com procedência, identificação do produto, data de validade, especificação nutricional e composição, além de outras informações obrigatórias constantes na RESOLUÇÃO - RDC N° 13, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Fechada a vácuo. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
56	PEITO DE FRANGO (FILÉ)	18750.0	Quilograma	R\$ 31,54	R\$ 591.375,00
Especificação: Sem pele, sem osso, congelado em pacotes com peso médio de 1kg, com adição máxima de 6% de água, aspecto e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas com cheiro característico. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: de plástico atóxico, transparente, com procedência, identificação do produto, data de validade, especificação nutricional e composição, além de outras informações obrigatórias constantes na RESOLUÇÃO - RDC N° 13, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Fechada a vácuo. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
57	OVO DE GALINHA BRANCO	9375.0	Bandeja	R\$ 25,30	R\$ 237.187,50
Especificação: Novo, casca limpa, de cor branco, sem sujidades, íntegra, homogênea e firme: lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou quebras. Tamanho médio, com peso aproximado de 50 a 55g. Produto com registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem primária: em lâminas de papelão forte e secas. As lâminas deverão ser recobertas por plástico transparente envolvendo todo o produto. Cada lâmina deverá conter 30 unidades. O rótulo deve ter o lote. A tabela nutricional, data da fabricação e validade, marca do produto, identificação e local da empresa. A rotulagem dos ovos deve constar ainda as informações obrigatórias sobre o consumo do alimento cru ou mal cozinho, quais danos pode causar à saúde e como manter os ovos por um período maior de vida. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 4.293.180,00 (quatro milhões, duzentos e noventa e três mil, cento e oitenta reais)</b>					

LOTE 08 - Participação ME/EPP/MEI					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
47	CARNE BOVINA MOIDA	7500.0	Quilograma	R\$ 32,00	R\$ 240.000,00
Especificação: Tipo de corte: patinho. Magra, de coloração vermelho escura característica do produto, sem osso. Pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e 3% de aponeuroses; não deve conter cartilagens. Produto de 1ª qualidade, com sabor e odor característicos, sem manchas esverdeadas, sem sujidades, parasitas ou larvas; não pegajosa. Deverá ser					

entregue congelada, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Poderá conter o percentual mínimo de PVT, de acordo com a legislação. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: inviolada, fechada a vácuo, em material plástico transparente, atóxico, em pacotes de 1000g, contendo tabela nutricional, lote, validade e outras informações. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
48	CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS	5000.0	Quilograma	R\$ 55,59	R\$ 277.950,00
Especificação: Tipo de corte: Patinho. Magra, cortada em cubos, produto com coloração vermelho-escura característica, sem osso, pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e no máximo 3% de aponeuroses, deve ser isenta de cartilagens, de 1ª qualidade, congelada, sabor e cor característica do produto, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não pegajosa. Sem mistura de outras espécies. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem à vácuo de filme PET + PE transparente, não reciclada, em pacotes de 1kg, com exposição da tabela nutricional, composição, além de outras informações daquelas obrigatórias constantes na Resolução Instrução Normativa MAPA N° 16 de 23/06/2015. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
49	CARNE DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO - TIPO FILÉ	250.0	Gramas	R\$ 55,43	R\$ 13.857,50
Especificação: Filé de peixe do tipo tilápia congelado, com no máximo 10% de perdas referentes à limpeza e descongelamento, sem espinhas, sem escamas e sem osso. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 08 meses da data de entrega. Deverá estar congelado no momento da entrega. Embalagem primária: em pacotes de mínimo 800g, com exposição da tabela nutricional, lote, data de validade e marca. Embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
50	CARNE SUÍNA - TIPO PERNIL	2500.0	Quilograma	R\$ 35,61	R\$ 89.025,00
Especificação: Sem pele, cortado em cubos, tipo pernil, pode conter no máximo 10% de gordura, 3% de água e no máximo 3% de aponeuroses, deve ser isenta de cartilagens, de 1ª qualidade, congelada, sabor e cor característica do produto, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, não pegajosa. Sem mistura. Em perfeito estado de conservação sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente em pacotes de 1Kg a 2kg a vácuo, com exposição da tabela nutricional, data de validade, lote e marca. Embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
51	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA	1500.0	Quilograma	R\$ 32,04	R\$ 48.060,00
Especificação: seguidos do imediato congelamento, isento de ossos, cartilagem, percentuais de gordura e água máximas de acordo com a legislação vigente, aspecto não pegajoso, cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico, produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83 anexo ii de 21/11/03 mapa), registro no sif, sie ou sim, rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/3 59 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e in n.º 83 anexo ii de 21/11/03, lei n.º 10.674). embalagem primária: polietileno atóxico à vácuo com mínimo 1000g do produto. embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada, quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
52	CARNE DE CHARQUE BOVINA	3500.0	Embalagem	R\$ 26,88	R\$ 94.080,00
Especificação: Carne curada e seca, ponta de agulha, de primeira qualidade, obtida de animal sadio, com baixo teor de gordura, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico; isenta de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, vestígio de descongelamento, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante ou imprópria para o consumo humano. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de até 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente em embalagem de mínimo 500g, fechada a vácuo, com exposição da marca, tabela nutricional, lote e validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
53	COXA E SOBRECORA	7500.0	Quilograma	R\$ 16,86	R\$ 126.450,00
Especificação: Cortes de frango, com ele e osso, em pacotes com peso aproximado de 1 kg, congelados, com adição máxima de 6% de água, aspecto, odor e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem primária: confeccionada em plástico atóxico não reciclado, transparente, fechada a vácuo, contendo identificação do produto, data de validade, tabela nutricional e outras informações obrigatórias constantes na RESOLUÇÃO - RDC N° 13, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão não reciclado, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					

8/6

54	LINGUIÇA CALABRESA	5000.0	Quilograma	R\$ 37,58	R\$ 187.900,00
Especificação: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão suína, adicionado de temperos/condimentos, embutida em envoltório natural. NÃO PICANTE. Refrigerada em temperatura adequada, da produção até o momento da entrega. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Não pode conter glutamato monossódico nem sais sódicos. Embalagem primária: plástico transparente, atóxica, produzida com material não reciclado; fechada a vácuo, em pacotes de 1kg, com exposição da marca, tabela nutricional, lote, validade e marca. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
55	PEITO DE FRANGO (FILÉ) EM CUBOS	2500.0	Quilograma	R\$ 31,02	R\$ 77.550,00
Especificação: Sem pele, sem osso, congelado em pacotes com peso médio de 1kg e cubos com peso não inferior a 40g, com adição máxima de 6% de água, aspecto e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas com cheiro característico. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: de plástico atóxico, transparente, com procedência, identificação do produto, data de validade, especificação nutricional e composição, além de outras informações obrigatórias constantes na RESOLUÇÃO - RDC N° 13, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Fechada a vácuo. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
56	PEITO DE FRANGO (FILÉ)	6250.0	Quilograma	R\$ 31,54	R\$ 197.125,00
Especificação: Sem pele, sem osso, congelado em pacotes com peso médio de 1kg, com adição máxima de 6% de água, aspecto e cor próprios não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas e/ou arroxeadas com cheiro característico. Produto com registro do Serviço de Inspeção: Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem primária: de plástico atóxico, transparente, com procedência, identificação do produto, data de validade, especificação nutricional e composição, além de outras informações obrigatórias constantes na RESOLUÇÃO - RDC N° 13, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Fechada a vácuo. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada, apresentando identificação do produto, número do lote e data de validade. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
57	OVO DE GALINHA BRANCO	3125.0	Bandeja	R\$ 25,30	R\$ 79.062,50
Especificação: Novo, casca limpa, de cor branco, sem sujidades, íntegra, homogênea e firme: lisa, pouco porosa, sem rachaduras ou quebras. Tamanho médio, com peso aproximado de 50 a 55g. Produto com registro do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Embalagem primária: em lâminas de papelão forte e secas. As lâminas deverão ser recobertas por plástico transparente envolvendo todo o produto. Cada lâmina deverá conter 30 unidades. O rótulo deve ter o lote. A tabela nutricional, data da fabricação e validade, marca do produto, identificação e local da empresa. A rotulagem dos ovos deve constar ainda as informações obrigatórias sobre o consumo do alimento cru ou mal cozinho, quais danos pode causar à saúde e como manter os ovos por um período maior de vida. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 1.431.060,00 (um milhão, quatrocentos e trinta e um mil e sessenta reais)</b>					

LOTE 09 - Ampla Participação					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
58	BANANA PRATA	3750.0	Quilograma	R\$ 6,10	R\$ 22.875,00
Especificação: Prata, em penca, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, e qualidade não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. De acordo com a Resolução 12/78. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara. Transporte: o produto deverá ser entregue em carro fechado, caminhão baú. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
59	BATATA DOCE	6750.0	Quilograma	R\$ 5,73	R\$ 38.677,50
Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca; apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações, parasitas e larvas. Deverão estar livres da maior parte possível de terra aderente					

ou sujidades. Deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
60	BATATA INGLESA	5625.0	Quilograma	R\$ 8,68	R\$ 48.825,00
Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não deverá sofrer danos que alterem sua consistência e aparência. Não são permitidos rachaduras, cortes e perfurações, estejam livres da maior parte possível de terra aderente; deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: transportadas em saco plástico vazado ou de estopa, contendo 20 quilos. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
61	CEBOLA BRANCA	5625.0	Quilograma	R\$ 9,06	R\$ 50.962,50
Especificação: Produto de primeira qualidade, bem desenvolvida, de tamanho médio a grande, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes nem perfurações. Apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, estejam livres de terra, sujidades, parasitos e larvas: estejam isentas de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes. Embalagem: transportadas em saco de plástico ou de estopa vazado, contendo 20 quilos do produto, com identificação e outras informações. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
62	CENOURA	5625.0	Quilograma	R\$ 9,40	R\$ 52.875,00
Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua consistência e aparência. Não serão aceitos produtos com rachaduras, cortes e perfurações, deverão estar em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade: estejam livres de terra, de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes; corresponderem às indicações de qualidade constantes do rótulo. Embalagem: transportadas em saco de plástico ou de estopa vazado, contendo 20 quilos do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
63	JERIMUM	5625.0	Quilograma	R\$ 6,66	R\$ 37.462,50
Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanhos variados, compacto, liso e polpa firme e íntegra; de coloração uniforme e sem brilho; apresentando odor e sabor característicos de colheita recente e fresca. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência; com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidos rachaduras, cortes e perfurações. Estarem livres de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não devem ter resíduos de fertilizantes, nem de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas ou em sacos vazados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
64	LARANJA PERA	2250.0	Quilograma	R\$ 6,99	R\$ 15.727,50
Especificação: Fruta de casca lisa e fina, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: transportadas em saco de plástico vazado ou de estopa contendo 20 quilos do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
65	MAMÃO FORMOSA	5250.0	Quilograma	R\$ 7,28	R\$ 38.220,00
Especificação: Com casca lisa tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. De acordo com a Resolução 12/78. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas. Transporte: o produto deverá ser entregue em caminhão baú. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico – Exercício 2024.					
66	MANGA	3375.0	Quilograma	R\$ 5,42	R\$ 18.292,50
Especificação: Rosa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por					

BB

<p>quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. De acordo com a Resolução 12/78. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos, de cor clara. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
67	MELANCIA	3750.0	Quilograma	R\$ 5,16	R\$ 19.350,00
<p>Especificação: Tamanho variado, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
68	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA	7500.0	Pacote	R\$ 12,85	R\$ 96.375,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
69	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ UMBU	3750.0	Pacote	R\$ 13,77	R\$ 51.637,50
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
70	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU	3750.0	Pacote	R\$ 11,74	R\$ 44.025,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
71	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA	15000.0	Pacote	R\$ 10,65	R\$ 159.750,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros</p>					



microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.

72	POLPA DE FRUTA - SABOR MISTO ACEROLA E GOIABA	3750.0	Pacote	R\$ 10,92	R\$ 40.950,00
----	--	--------	--------	-----------	---------------

Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.

73	TOMATE TIPO COMUM	3375.0	Quilograma	R\$ 8,82	R\$ 29.767,50
----	-------------------	--------	------------	----------	---------------

Especificação: Em período intermediário de maturação ou maduro, pele sem deterioração, tamanho médio a grande, firme e com boa apresentação. Casca íntegra, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e intacta. Adequado para o consumo humano sendo livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.

**Valor total do lote R\$ 765.772,50 (setecentos e sessenta e cinco mil, setecentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos)**

LOTE 11 - Participação ME/EPP/MEI

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
58	BANANA PRATA	1250.0	Quilograma	R\$ 6,10	R\$ 7.625,00

Especificação: Prata, em penca, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, e qualidade não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. De acordo com a Resolução 12/78. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara. Transporte: o produto deverá ser entregue em carro fechado, caminho baú. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.

59	BATATA DOCE	2250.0	Quilograma	R\$ 5,73	R\$ 12.892,50
----	-------------	--------	------------	----------	---------------

Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta, lisa e firme, de tamanho médio a grande, de colheita recente e fresca; apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência. Com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes e perfurações, parasitas e larvas. Deverão estar livres da maior parte possível de terra aderente ou sujidades. Deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.

60	BATATA INGLESÁ	1875.0	Quilograma	R\$ 8,68	R\$ 16.275,00
----	----------------	--------	------------	----------	---------------

Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não deverá sofrer danos que alterem sua consistência e aparência. Não são permitidos rachaduras, cortes e perfurações, estarem livres da maior parte possível de terra aderente; deverão estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: transportadas em saco plástico vazado ou de

8

estopa, contendo 20 quilos. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
61	CEBOLA BRANCA	1875.0	Quilograma	R\$ 9,06	R\$ 16.987,50
Especificação: Produto de primeira qualidade, bem desenvolvida, de tamanho médio a grande, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidas rachaduras, cortes nem perfurações. Apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, estarem livres de terra, sujidades, parasitos e larvas: estarem isentas de umidade externa anormal e de resíduos de fertilizantes Embalagem: transportadas em saco de plástico ou de estopa vazado, contendo 20 quilos do produto, com identificação e outras informações. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
62	CENOURA	1875.0	Quilograma	R\$ 9,40	R\$ 17.625,00
Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, deverá apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não são permitidos danos que alterem sua consistência e aparência. Não serão aceitos produtos com rachaduras, cortes e perfurações, deverão estar em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade: estarem livres de terra, de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; corresponderem às indicações de qualidade constantes do rótulo. Embalagem: transportadas em saco de plástico ou de estopa vazado, contendo 20 quilos do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
63	JERIMUM	1875.0	Quilograma	R\$ 6,66	R\$ 12.487,50
Especificação: De primeira qualidade, bem desenvolvido, tamanhos variados, compacto, liso e polpa firme e íntegra; de coloração uniforme e sem brilho; apresentando odor e sabor característicos de colheita recente e fresca. Não são permitidos danos que alterem sua conformação e aparência; com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não são permitidos rachaduras, cortes e perfurações. Estarem livres de terra aderente ou sujidades, parasitas, larvas e umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não devem ter resíduos de fertilizantes, nem de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas ou em sacos vazados. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
64	LARANJA PERA	750.0	Quilograma	R\$ 6,99	R\$ 5.242,50
Especificação: Fruta de casca lisa e fina, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: transportadas em saco de plástico vazado ou de estopa contendo 20 quilos do produto. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
65	MAMÃO FORMOSA	1750.0	Quilograma	R\$ 7,28	R\$ 12.740,00
Especificação: Com casca lisa tamanho médio a grande, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. De acordo com a Resolução 12/78. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara, devidamente higienizadas. Transporte: o produto deverá ser entregue em caminhão baú. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
66	MANGA	1125.0	Quilograma	R\$ 5,42	R\$ 6.097,50
Especificação: Rosa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Livre de resíduos de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos. De acordo com a Resolução 12/78. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras de alimentos, de cor clara. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
67	MELANCIA	1250.0	Quilograma	R\$ 5,16	R\$ 6.450,00
Especificação: Tamanho variado, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e					

<p>imediatamente. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livre de resíduos de fertilizantes e de defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
68	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA	2500.0	Pacote	R\$ 12,85	R\$ 32.125,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
69	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ UMBU	1250.0	Pacote	R\$ 13,77	R\$ 17.212,50
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
70	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU	1250.0	Pacote	R\$ 11,74	R\$ 14.675,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
71	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA	5000.0	Pacote	R\$ 10,65	R\$ 53.250,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.</p>					
72	POLPA DE FRUTA - SABOR MISTO ACEROLA E GOIABA	1250.0	Pacote	R\$ 10,92	R\$ 13.650,00
<p>Especificação: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas, ausência de sujidades, isentas de parasitos, larvas e de</p>					

detrritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Aspecto: pasta mole. Cor, sabor e cheiro próprios da fruta. Em sua fabricação deverá ser envasada após receber tratamento térmico adequado. Como é um produto que vai ser consumido cru deverá seguir as seguintes normas: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g. Bolores e leveduras: máximo, 103/g. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tomar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares. O produto deve ser entregue congelado e ser registrado com o Selo de Inspeção Federal/MAPA ou Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: plástico transparente, não reciclado, contendo mínimo 1050g do produto, rotulagem contendo informações nutricionais e do fabricante, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade. No rótulo deverá constar denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.

73	TOMATE TIPO COMUM	1125.0	Quilograma	R\$ 8,82	R\$ 9.922,50
Especificação: Em período intermediário de maturação ou maduro, pele sem deterioração, tamanho médio a grande, firme e com boa apresentação. Casca íntegra, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Com polpa firme e íntacta. Adequado para o consumo humano sendo livre de resíduos de fertilizantes/defensivos agrícolas, devendo ser prioritariamente agroecológicos de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadora de alimentos de cor clara e devidamente higienizadas. Apresentação de ficha técnica por profissional qualificado, laudo físico-químico e microbiológico - Exercício 2024.					
<b>Valor total do lote R\$ 255.257,50 (duzentos e cinquenta e cinco mil, duzentos e cinquenta e sete reais e cinquenta centavos)</b>					

**Valor total R\$ 12.746.732,30 (doze milhões, setecentos e quarenta e seis mil, setecentos e trinta e dois reais e trinta centavos)**

- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.
  - 1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.
- 1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 12.746.732,30 (doze milhões, setecentos e quarenta e seis mil, setecentos e trinta e dois reais e trinta centavos)
- 1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

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

### **4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

### **5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante , em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: --.

### **6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

## **7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a)

responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

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

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à

existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

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

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

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

## **8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

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

### **Habilitação Jurídica**

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

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

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

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar

e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

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

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

### **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

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

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

### **Qualificação Técnica**

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta

contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

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

9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital , observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

10.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Quixadá/CE, 10 de abril de 2025.

*Bruna de Sousa Silva*  
Bruna de Sousa Silva  
Responsavel