



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SÃO GONÇALO**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo nº 3116/2024  
Fls.495

# **EDITAL DEFINITIVO**

## **EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO – AQUISIÇÃO DE BENS (SRP)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2025

|   |   |
|---|---|
| Processo Nº: 3116/2024  | Fundamento Legal: Legal: Lei Federal nº 14.133/2021   |
| Objeto: Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios . | Critério de Julgamento: menor preço por item.   |
| Execução Data/Horário: 01 de Abril de 2025 às 10:00h                | Local de Realização:<br><a href="https://www.gov.br/compras/pt-br">https://www.gov.br/compras/pt-br</a> (Portal Nacional de Compras |

### **1. INTRODUÇÃO**

1.1. O MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO, por meio da Secretaria Municipal de **Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo**, torna público que fará realizar licitação, sob a modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, pelo critério de julgamento menor preço por item para Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios, devidamente descritos, caracterizados e especificados neste Edital, na forma da lei.

1.2. A presente licitação se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90 e suas alterações, e pelos Decretos Municipais nº 080/2023, 081/2023, 083/2023, 085/2023, 086/2023, 087/2023, 089/2023, 119/2023, 520/2023 e 036/2024 bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

1.3. A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema COMPRASNET, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras), mantido pelo Governo Federal, e regulamentado pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, a que as licitantes interessadas se submetem, devendo providenciar o seu credenciamento junto ao referido sistema, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha, antes da data determinada para a realização do Pregão Eletrônico.

1.4. As alterações/retificações realizadas de forma fundamentada, e devidamente publicadas, vincularão todos os participantes a se submeterem as regras estabelecidas no Edital.

1.5. A licitação que é objeto do presente Edital poderá ser adiada ou revogada por razões de interesse público, sem que caiba às licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por estes motivos, nos termos do artigo 71, inciso II e §2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.6. As licitantes interessadas poderão obter o presente Edital e seus anexos no endereço eletrônico

<https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras) e pelo site da Prefeitura de São Gonçalo.

1.7. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, endereçado ao e-mail: [cplsaudesg@gmail.com](mailto:cplsaudesg@gmail.com).

1.7.1. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

1.8. Os interessados poderão formular impugnações até 3 dias uteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública por meio eletrônico, endereçado ao e-mail: [cplsaudesg@gmail.com](mailto:cplsaudesg@gmail.com).

1.8.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame. Parágrafo único. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

1.8.2. A impugnação não possui efeito suspensivo até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

1.8.3. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

1.9. A licitação não prosseguirá nos atos ulteriores até que sejam prestados os esclarecimentos ou respondidas as impugnações existentes. Oferecida a resposta da Administração, a sessão de recebimento das propostas será realizada nos prazos indicados nos itens 1.7.1. ou 1.8.1., conforme caso, no mesmo horário e local, salvo quando houver designação expressa de outra data pelo Pregoeiro a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

## **2. AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO**

2.1. Autorização do Rafaella Apolinario Pinheiro, Presidente da Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo, constante no Processo Administrativo nº 3116/2024 de 01/11/2204, em fls. 241.

## **3. DIA, HORÁRIO E LOCAL DA ABERTURA DA LICITAÇÃO**

3.1. No dia 01 de Abril de 2025 às 10:00h, o Pregoeiro iniciará a sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO FMS Nº 90002/2025, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras Públicas).

3.2. No caso de a licitação não poder ser realizada na data estabelecida, será adiada para o primeiro dia útil posterior, no mesmo horário e local, salvo designação expressa de outra data pelo Pregoeiro a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

## **4. OBJETO**

4.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preços para aquisição de de Gêneros Alimentícios , conforme as especificações constantes deste Edital.

4.1.1. A quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida é de 100% ( cem por cento).

4.1.2. A quantidade mínima de unidades de bens a ser cotada corresponde a 50% ( cinquenta por cento).

4.1.3. Será reservada exclusivamente para microempresas e empresas de pequeno porte uma cota de 10 %, do valor estimado da aquisição, conforme especificações constantes deste Edital.

## **5. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

5.1. Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotaçãoorçamentária:

### **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO GONÇALO**

Os recursos necessários à aquisição dos bens ora contratados correrão à conta do

**Programa de Trabalho: 23.051.10.302.2045.2124 , ND:33.90.30.00 e FONTE: 1.500.1002.0000, 1.500.1002.0046, 1.600.0000.0035, 2.600.000.035, 1.621.0000.0040, 2.621.0000.040.**

**Programa de Trabalho: 23.051.10.302.2078.2174 ND: 33.90.30.00 e FONTE: 1.500.1002.0000, 1.500.1002.0046, 1.600.0000.035, 2.600.000.0035, 1.621.0000.0040, 2.621.0000.0040.**

5.2. O demonstrativo contendo a estimativa prevista encontra-se no Anexo XII, totalizando a importância de R\$ 29.241.083,06 (Vinte e nove milhões duzentos e quarenta e um mil oitenta e três reais e seis centavos).

## **6. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O critério de julgamento da presente licitação é o menor preço por item.

## **7. PRAZOS**

7.1. A contratação vigorará a 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação.

7.2. O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado ou alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e pelo Decreto Municipal nº 080/2023.

7.2.1. No caso de fornecimento contínuo, o contrato poderá ser prorrogado na forma dos arts. 107 e 106, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, e das demais normas aplicáveis.

7.2.2. O prazo de garantia convencional por conta da CONTRATADA será de 12 (doze) meses a contar do recebimento, na forma do Termo de Referência, sem prejuízo da garantia legal de adequação dos serviços.

7.3. A entrega do(s) bem(ns) que é(são) objeto do presente Edital deverá ocorrer no prazo e nas condições previstas no Termo de Referência.

7.4. As licitantes ficam obrigadas a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da realização da licitação.

7.5. Decorrido o prazo consignado no item anterior sem que tenha havido convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, as licitantes ficarão liberadas de quaisquer compromissos assumidos.

7.6. As Atas de Registro de Preços vigorarão pelo de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanece vantajoso, a partir da data de sua publicação, devendo haver a publicação no Jornal Oficial do Município, acompanhada da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal da Transparência do Município de São Gonçalo.

7.6.1. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado, observado o prazo máximo de vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do item 7.6.

7.6.2. A prorrogação do prazo da Ata de Registro de Preços deverá considerar, além do preço, o desempenho das empresas na execução das obrigações anteriormente assumidas.

7.6.3. A prorrogação da vigência da ata de registro de preços deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados aos parâmetros de mercado no momento da prorrogação, aferida por meio dos parâmetros previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.6.4. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original

## **8. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

8.1. Para a participação nesta licitação é necessário que o interessado esteja credenciado junto ao Provedor do Sistema (<https://www.gov.br/compras/pt-br>.)

8.2. Para participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

8.3. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado, ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações, declare, nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita o regulamento do sistema de compras eletrônicas relativo ao Pregão Eletrônico e que se responsabiliza pela origem e procedência dos bens que cotar.

8.4. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico por

seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

8.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

8.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

8.7. Não serão admitidas nesta licitação as empresas suspensas do direito de licitar, no prazo e nas condições do impedimento, e as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, assim como as empresas e/ou seu sócio majoritário que tenham sido apenados com proibição de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações posteriores.

8.8. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas em razão da natureza do objeto do presente certame.

8.9. – Não será permitida a participação em consórcio.

8.10. – As operações societárias promovidas pela empresa licitante ou contratada deverão ser submetidas à prévia aprovação da Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo, para verificação de suas implicações com o objeto do Contrato, que poderá ser rescindido em qualquer hipótese de prejuízo ou elevação de risco para o seu cumprimento.

8.11. Não será permitida a participação de licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Administração Direta ou Indireta do Município, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data desta licitação. Será vedada também a participação de licitantes que possuam em seus quadros funcionais profissionais que tenham ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses, devendo apresentar declaração de atendimento a tal requisito.

8.12. Não serão aceitas na presente licitação as licitantes que tenham participado da elaboração do(s) projeto(s) relacionado(s) ao objeto desta licitação, bem como aquelas cujo quadro técnico seja integrado por profissional que tenha atuado como autor ou colaborador do Termo de Referência.

8.13. Não será permitida a participação de licitantes que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

8.14. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou



indiretamente, empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si, conforme o inciso V do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.15. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

8.16. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, visando à habilitação, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

8.16.3. A empresa estrangeira, que concorrer isoladamente ou como líder de consórcio, deve informar endereço de representante em território brasileiro, com poderes para receber intimação e citação, bem como endereço eletrônico para comunicações.

8.17. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

8.18. Na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR, fica autorizado a adesão à presente Ata de Registro de Preços. A ata de registro de preços, durante sua validade, com propósito de estimular e incentivar fomento de competidores para o certame o qual deflui em persecução a proposta mais vantajosa, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021, e no Decreto nº 520/2023.

## **9. CREDENCIAMENTO**

9.1. Todo o procedimento para credenciamento e cadastramento consta do “Manual do Fornecedor”, disponibilizado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

9.1.3. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e senha, pessoal intransferível, para acesso ao Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG – Sistema COMPRASNET.

9.1.4. O referido credenciamento depende de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

9.1.5. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilização legal da licitante e do seu representante legal, além da presunção de sua capacidade técnica para realizar transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

9.1.6. É de exclusiva responsabilidade da licitante a utilização da senha de acesso, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por representante, não sendo cabível ao Provedor do Sistema ou à Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo, promotor da presente licitação, responsabilidades por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9.1.7. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio do acesso.

## **10. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO**

10.1. A proposta e a documentação de habilitação, será enviado por todos licitantes independentemente da ordem de classificação, após a fase de lances, quando solicitado pelo pregoeiro e no prazo de 02 horas (duas horas) a contar da abertura da janela de convocação, em formato digital, nos termos do item 12.5.2.

10.2. As propostas de preço serão ofertadas com base no menor preço por item do objeto licitado.

10.3. A Comissão de Licitação poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhe atribuirá validade e eficácia para fins de classificação.

10.3.3. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 10.2, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

10.3.4. Não será estabelecida nesta etapa do certame ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização de fase de lance e julgamento da proposta.

10.4. No preço proposto serão computadas todas as despesas para a entrega do(s) bem(ns), incluindo a totalidade dos custos diretos e indiretos do objeto da presente licitação, constituindo obrigação da CONTRATADA o pagamento dos salários de todos os seus empregados e respectivos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, bem como todos os tributos, encargos fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, inclusive seguros, multas, e outras despesas relacionadas ao objeto da licitação e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto desta licitação.

10.4.3. Os custos indiretos, relacionados com as despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores vinculados ao seu ciclo de vida, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme disposto em regulamento.

10.5. Nenhuma reivindicação para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto licitado ou deste Edital. Considerar-se-á que os preços propostos são completos e suficientes para pagar todos os bens.

10.6. A licitante deverá remeter a proposta de preços devidamente adequada aos preços ofertados na fase competitiva em arquivo único compactado, no curso da sessão pública, quando solicitada a fazê-lo pelo Pregoeiro.

10.7. As licitantes arcarão com todos os custos relativos à apresentação das suas propostas. A Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo



em nenhuma hipótese, será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na licitação ou os seus resultados.

10.8. Incumbirá, ainda, à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.9. A licitante que se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte e que queira usufruir do tratamento privilegiado assegurado pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos no referido

diploma legal, especialmente no seu art. 3º, sob as penas da lei, em especial do art. 299 do Código Penal.

10.9.3. A falta da declaração de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte não conduzirá ao seu afastamento da licitação, mas tão somente dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

10.9.4. A declaração falsa de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte implicará a sua inabilitação quando a falsidade for constatada no curso do certame, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

## **11. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

11.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta automaticamente pelo sistema.

11.1.3. Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

11.1.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

11.2. Para a etapa de lances neste pregão eletrônico será adotado o modo de disputa aberto.

11.3. Aberta a etapa de lances, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

11.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação pertinentes.

11.4.3. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de R\$ 0,01 (um centavo), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

11.4.2. Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

11.4.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo Pregoeiro, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 20 deste edital.

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

11.5.3. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

11.5.4. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

11.5.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

## **12. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DIREITO DE PREFERÊNCIA**

12.1. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério do menor preço por item sendo considerada mais bem classificada a licitante que, ao final da etapa de lances do pregão eletrônico, tenha apresentado lance(s) menor preço por item na estimativa orçamentária.

12.1.3. Caso não venham a ser ofertados lances, será considerada vencedora a licitante que, ao final da etapa competitiva do pregão eletrônico, tenha apresentado proposta(s) cujo(s) valor(es) seja(m) igual(is) ou inferior(es) ao(s) previsto(s) para cada item na estimativa orçamentária.

12.2. Serão desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) Que contiverem vícios insanáveis;
- c) Que apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido;
- e) Que apresentarem desconformidade insanável com quaisquer outras exigências do Edital;
- f) Que não tenha indicado a marca dos produtos cotados;

12.1.1. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes

12.3. Será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte em relação àquelas empresas que não detenham essa condição.

12.3.3. Serão consideradas em situação de empate as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento)

àquela considerada mais bem classificada.

12.3.4. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

12.3.4.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela até então considerada a melhor oferta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão;

12.3.4.2. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada apresente proposta de preço inferior, esta será considerada a melhor oferta;

12.3.4.3. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada não apresente proposta de preço inferior, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, para o exercício de igual direito;

12.3.4.4. No caso de equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, será convocada primeiro para apresentar melhor oferta aquela que tenha tido o seu último lance recebido e registrado em primeiro lugar.

12.3.5. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ter sua proposta considerada a mais bem classificada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada do certame.

12.3.6. Somente haverá aplicação do disposto nos itens acima quando a proposta originalmente mais bem classificada do certame não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.4. Caso esteja configurado empate em primeiro lugar, após a observância do direito de preferência disposto no item 12.2 ou inexistindo proposta de microempresas ou empresas de pequeno porte em situação de empate, será realizada disputa final entre os licitantes empatados, que poderão apresentar novo lance.

12.4.3. Na hipótese de o disposto no item 12.3 não ser suficiente para solucionar o empate, serão observados, quanto às propostas em situação de empate, os demais critérios e preferências previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.5. O Pregoeiro anunciará a licitante detentora da proposta de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação da proposta menor valor.

12.6. Nas hipóteses em que se configurarem preços inexequíveis, o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, por meio de diligência, poderão averiguar se a oferta da licitante é viável, dando-lhe a oportunidade de comprovar, documentalmente, serem os custos dos insumos coerentes com os de mercado e os coeficientes de produtividade compatíveis com a execução do objeto licitado.

12.7. A Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo poderá requisitar, a qualquer momento, do licitante provisoriamente vencedor, amostra(s) do(s) bem(ns) objeto da presente licitação, conforme justificativa no processo administrativo e na forma do Termo de Referência.

12.7.1. Durante a licitação, em caso de divergência entre as referidas amostras e as especificações deste Edital e/ou do Termo de Referência, as propostas serão desclassificadas.

12.7.2. Na hipótese de não entrega ou de rejeição do produto apresentado pelo primeiro colocado, serão convocados os licitantes subsequentes na ordem de classificação provisória.

12.7.3. Para além de homologação de amostra na fase de julgamento das propostas, a Administração poderá exigir amostra ou prova de conceito do bem no período de vigência do Contrato e/ou da Ata de Registro de Preços, desde que justificada a necessidade de sua apresentação.

12.8. Encerradas as negociações e considerada aceitável a oferta de menor valor, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação observando as seguintes diretrizes:

(a) O Pregoeiro deverá efetuar consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, de modo a não admitir a permanência, no certame, de licitante declarada suspensa de participar em licitações, impedida de contratar com a Administração ou declarada inidônea.

(b) O Pregoeiro verificará o atendimento das condições de habilitação da licitante detentora da oferta de menor valor, por meio de consulta on line ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como apreciará a documentação complementar descrita no item 13 deste edital;

(c) A(s) licitante(s) deverá(ão) remeter sua documentação de habilitação em arquivo único compactado, nos termos do item 10.1. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos serão enviados em formato digital, via Sistema COMPRASNET, observado o item 12.5.2.

(d) O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública pelo prazo que fixar para a realização de diligências com vistas ao saneamento que trata o item 10.2. A sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

(e) Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos equipamentos ou meios eletrônicos de consulta no momento da verificação a que se refere a alínea “b”. Na hipótese de ocorrer essa indisponibilidade, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada.

(f) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

12.9. Se a oferta não for aceitável, permanecendo acima do máximo estipulado para a contratação no item 5.2, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

12.9.1. Na hipótese do art. 61, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o Pregoeiro, após negociar com os demais licitantes, na ordem de classificação, decidirá sobre a aceitabilidade das propostas e, em caso positivo, observará quanto à verificação e comprovação da habilitação, o procedimento previsto no item 12.10.

12.10. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada em que estarão registrados todos os atos e ocorrências do procedimento, a qual será disponibilizada para consulta no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

### **13. HABILITAÇÃO**

13.1. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista deste Edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

- Documentação relativa à habilitação jurídica;
- Documentação relativa à habilitação econômico-financeira;
- Documentação relativa à habilitação fiscal;
- Documentação relativa à habilitação social e trabalhista;
- Documentação relativa à qualificação técnica.

13.1.3. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento previsto no art. 70, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.1.4. Além da documentação de habilitação, as licitantes deverão apresentar declaração dos itens/lotos para os quais oferecerá proposta .

13.2. Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

13.3. Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados até a data da realização da licitação.

13.4. A documentação exigida para atender as alíneas 13.6 à 13.9 poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF e em sistemas semelhantes mantidos pelo Município.

13.5. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

13.5.3. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 13.5, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

### **13.6. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

13.6.3. Registro comercial, no caso de empresário individual;

13.6.4. Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado;

13.6.5. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

13.6.3.1. A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

13.6.6. A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

13.6.7. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.6.8. Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

13.6.9. As sociedades cooperativas deverão fornecer os seguintes documentos, de forma atualizada e consolidada:

13.6.7.1. Ato constitutivo;

13.6.7.2. Estatuto acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

13.6.7.3. Regimento interno acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

13.6.7.4. Regimentos dos fundos instituídos pelos cooperados acompanhados das atas das Assembleias que os aprovaram;

13.6.7.5. Atas das Assembleias Gerais em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros da cooperativa;

13.6.7.6. Registro de presença dos cooperados nas 03 (três) últimas Assembleias Gerais;

13.6.7.7. Ata da sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

13.6.10. Declaração formal de que atende às disposições do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

### **13.7. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**



13.7.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, devendo apresentar:

13.7.1.1. O Índice de Liquidez Corrente (ILC) é o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante, conforme abaixo:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

13.7.1.2. O Índice de Liquidez Geral (ILG), correspondente ao quociente da soma do Ativo Circulante com Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

13.7.1.3. O Índice de Solvência Geral (ISG), corresponde ao quociente do Ativo Total pela soma do Passivo Circulante com o Exigível a Longo Prazo, conforme abaixo:

$$\text{ISG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

13.7.4. Será habilitada a empresa que apresentar:

- I. O Índice de Liquidez Corrente (ILC) – Igual ou maior que 1,0;
- II. Índice de Liquidez Geral (ILG) – Igual ou maior que 1,0;
- III. Índice de Solvência Geral (ISG) – Igual ou maior que 1,0.

13.7.5. As empresas deverão comprovar Capital Social ou Patrimônio Líquido, mínimo, igual ou superior a 3 % (Três por cento) do valor total ESTIMADO da licitação.

13.7.6. A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

13.7.7. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

13.7.5.1. Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

13.7.5.2. Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

13.7.5.2.1. Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

13.7.5.2.2. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item 13.7.1. limitar-se-ão ao último exercício.

13.7.8. A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 3% (tres por cento), nos termos do § 4º do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021] do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

13.7.4.1. Será exigido do consórcio licitante um acréscimo de 20% (vinte por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para fins de habilitação econômico-financeira, conforme o § 1º do art. 15 da Lei Federal nº 14.133/2021. [O dispositivo admite que não seja exigido tal acréscimo mediante justificativa, que deve ser apresentada pelo órgão ou entidade promotora da licitação]

13.7.9. Certidões negativas de falência, recuperação judicial e extrajudicial, ou de insolvência civil expedidas pelo Distribuidor da sede da licitante. As licitantes sediadas em demais comarcas do Estado do Rio de Janeiro, que não a do Município de São Gonçalo, ou em outros Estados deverão apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

13.7.10. Exige-se dos licitantes, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma do § 1º do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021 do Pregão Eletrônico nº 90002/2025.

## **13.8. HABILITAÇÃO FISCAL**

13.8.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF.

13.8.4. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

13.8.5. Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

13.8.3.1. A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, da sede da licitante;

13.8.3.2. A prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição estadual;

13.8.3.3. A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal;

13.8.6. Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF– FGTS.

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

13.8.5.1. Caso a documentação apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor da licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

13.8.5.2. O prazo acima será prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, ressalvadas as hipóteses de urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho.

13.8.5.3. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **13.9. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO SOCIAL E TRABALHISTA**

13.9.3. Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas praticados em face de trabalhadores menores, emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, ou Declaração firmada pela licitante, na forma do Anexo V, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, salvo maiores de quatorze anos na condição de aprendiz, sob as penas da lei.

13.9.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

13.9.5. Declaração de Reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, anexo VIII.

## 13.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.10.1. Como requisito de qualificação técnica a licitante deverá apresentar 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada, que comprove de maneira satisfatória, a aptidão para desempenhos de atividade do objeto igual ou semelhante ao desta aquisição.

13.10.2. **O concorrente licitante de fornecimento de carnes deverá apresentar:** Registro no conselho regional de veterinária, da empresa e Conselho Regional de Nutrição da empresa.

13.10.3. **O concorrente licitante de fornecimento de carnes deverá apresentar também:** Certificado do SIF-DPOA (Departamento de Inspeção dos produtos de origem animal) e/ou Título de Relacionamento emitido pela Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária;

13.10.4. Licença de Funcionamento, expedida pelo Órgão Sanitário da respectiva Unidade da Federação, conforme os art. 1º e 2º da Lei Federal 6.360/76 e o art. 2º do Decreto nº 8.077 de 14 de agosto de 2013;

13.10.5. Em caso da Licença Sanitária vencida, a licitante deverá apresentar cópia autenticada e legível da solicitação (protocolo de revalidação, dentro do prazo estabelecido em lei acompanhada da cópia autenticada da Licença Sanitária vencida. A não apresentação implicará na desclassificação da licitante (Art. 22, § 1º e 2º do decreto 74.170/74).

## 14. RECURSOS

14.1. Divulgada a vencedora, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar motivadamente a intenção de interpor recurso, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em campo próprio do sistema, no prazo concedido na sessão pública.

14.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso.

14.3. As licitantes que manifestarem o interesse em recorrer terão o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, sendo facultado à licitante vencedora a oportunidade de apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contado a partir do dia do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.4. A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos no item anterior.

14.5. A não apresentação das razões escritas mencionadas acima acarretará, como consequência, a análise do recurso pela síntese das razões apresentadas na sessão pública.

14.6. Os recursos serão dirigidos ao Pregoeiro, que poderá reconsiderar seu ato no prazo de 3 (três) dias úteis, ou então, neste mesmo prazo, encaminhar o recurso, devidamente instruído, à autoridade superior, que proferirá a decisão no prazo de 10 dias, a contar do recebimento.

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

14.8. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

14.9. No tocante aos recursos relativos às sanções administrativas, devem ser observadas as disposições dos arts. 165 a 168 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **15. CONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO**

15.1. As licitantes, como responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumem como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

15.2. Caso o Sistema do Pregão Eletrônico fique inacessível por problemas operacionais, exclusivamente do próprio sistema, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o procedimento licitatório será suspenso e somente será retomado após a comunicação aos participantes no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

15.2.3. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas por meio do sistema ou em virtude de sua desconexão.

15.3. A desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances não prejudica o seu transcurso. Caso o sistema eletrônico permaneça acessível às licitantes para o oferecimento de lances, estes continuarão a ser recebidos, retornando o Pregoeiro, quando possível, à sua atuação na etapa de lances, sem prejuízo dos atos realizados.

15.3.3. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico: <https://www.saogoncalo.rj.gov.br/> e <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

## **16. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. Constatada a regularidade dos atos praticados e decididos os recursos eventualmente interpostos, a autoridade competente a Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

16.1.3. Após o julgamento da proposta e a homologação do certame será lavrada a Ata de Registro de Preços, assinada pela autoridade competente e pelas licitantes vencedoras.

16.1.4. A Ata de Registro de Preços discriminará todos os itens que compõem o objeto licitado, com os respectivos preços unitários e totais, ficando esclarecido que a contratação das aquisições obedecerá à



conveniência e às necessidades da Administração, que não se obriga a requisitar todas as quantidades registradas.

16.2. A CONTRATANTE formalizará seu pedido de fornecimento por meio de contrato ou instrumento equivalente.

16.3. A existência de preços registrados em Ata de Registro de Preços vigente não obriga a Administração a efetuar contratações unicamente com aquelas empresas beneficiárias do registro, cabendo-lhes, no entanto, a preferência na contratação em igualdade de condições.

16.4. Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições do Termo de Referência (Anexo I) e da própria Ata de Registro de Preços (Anexo XIII).

16.5. As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

16.6. O Órgão Gerenciador acompanhará a evolução das condições de mercado dos preços registrados.

16.7. A ata de registro de preços, durante sua validade, com propósito de estimular e incentivar fomento de competidores para o certame o qual deflui em persecução a proposta mais vantajosa, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021, e no Decreto nº 520/2023.

## **17. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

17.1. O registro de preços será formalizado pela Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo XII.

17.1.3. A ata de registro de preços poderá ser formalizada com mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

17.2. Serão celebradas tantas Atas de Registro de Preços quantas necessárias para o objeto deste pregão.

## **18. FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

18.1. As Atas de Registro de Preço serão firmadas entre a Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo e as licitantes vencedoras.

18.1.3. Serão incluídos na Ata de Registro de Preços os licitantes que aceitarem cotar os bens em preços iguais ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação, bem como do licitante que mantiver sua proposta original, conforme o inciso VI do § 5º do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2. As licitantes vencedoras terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços.

18.3. A recusa injustificada das licitantes vencedoras em assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, reservando-se Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, realizar nova licitação ou convocar as licitantes remanescentes,



respeitada a ordem de classificação, prevalecendo, neste caso, as mesmas condições da proposta da primeira classificada, inclusive quanto ao preço.

18.4. As licitantes remanescentes convocadas na forma do item 18.3, que não concordarem em assinar a Ata de Registro de Preços, não estarão sujeitas às penalidades estabelecidas neste Edital.

## **19. ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS E CANCELAMENTO DA ATA E DO PREÇO REGISTRADO**

19.1. Os preços registrados poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que acarrete modificação significativa e suficiente a alterar o custo de fornecimento dos bens e inviabilize a execução tal como pactuado, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos fornecedores.

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

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

19.2.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

19.2.5. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

19.3. Quando o preço registrado tornar-se inferior ao preço de mercado, é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:

- a) a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;
- b) a modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública;
- c) seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

19.3.3. A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

19.3.4. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

19.3.5. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no item antecedente, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

19.3.6. Liberado o fornecedor na forma do item antecedente, o órgão gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

19.3.7. Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

19.3.8. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

19.4. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- I. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa plausível;
- II. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- IV. sofrer sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade.
- V. não aceitar o preço revisado pela Administração.

19.4.3. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

19.5. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- I. por razão de interesse público; ou
- II. a pedido do fornecedor.

## **20. GARANTIA**

20.1. Consoante manifestação justificada pelo órgão requisitante, não será exigida garantia.

## **21. CONTRATAÇÃO**

21.1. Integram o instrumento substitutivo do termo de contrato, independentemente de transcrição, as prerrogativas constantes no art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

21.2. O fornecimento dos bens que tiverem seus preços registrados na Ata de Registro de Preços será solicitado pelo CONTRATANTE mediante convocação da ADJUDICATÁRIA, por meio de publicação no Jornal Oficial do Município ou de comunicação formal, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis, para assinatura do contrato ou para retirada de instrumento equivalente.

21.3. A ADJUDICATÁRIA deverá comparecer no endereço informado, podendo, na impossibilidade de comparecimento do seu representante legal, enviar mandatário munido do respectivo instrumento de procuração, por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, e da via original do documento de identidade e do cartão do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do outorgado, conferindo-lhe poderes específicos para a assinatura de contrato administrativo ou para a retirada de instrumento equivalente.

21.3.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo a Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo.

21.3.2. Nas contratações de grande vulto, o licitante vencedor deverá comprovar a implantação de programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, na forma do § 4º do art. 25 da Lei Federal nº 14.133/2021.

21.4. Se o fornecedor convocado não assinar o contrato ou instrumento equivalente, não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente, o órgão gerenciador poderá convocar os demais que tiverem aceitado fornecer os bens com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades administrativas cabíveis.

21.4.1. Se não houver outros fornecedores registrados que tenham aceitado fornecer bens com preços iguais aos do licitante vencedor, o Pregoeiro poderá examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, até a apuração de uma que atenda ao contido neste Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

21.5. A ADJUDICATÁRIA deverá comprovar, no momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital.

21.5.1. No caso de adjudicatária vencedora domiciliada no Município de São Gonçalo, essa deverá apresentar certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto Predial e Territorial Urbano. Não sendo a adjudicatária proprietária do imóvel onde localizada a sua sede, deverá apresentar declaração própria, atestando essa circunstância.

21.5.2. No caso de adjudicatária vencedora domiciliada em outro município, mas que possua filial ou escritório no Município de São Gonçalo, essa deverá apresentar, em relação à filial ou ao escritório, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e do Imposto sobre Propriedade Predial e Territorial Urbana e certidão

negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a adjudicatária, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal. Não sendo a adjudicatária proprietária do imóvel onde localizada a sua filial ou escritório, deverá apresentar declaração própria atestando essa circunstância.

21.6. O Contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

21.7. A CONTRATADA será responsável, na forma do Contrato, pela qualidade dos bens que são objeto desta licitação, em conformidade com as especificações do termo de referência e/ou dos projetos, com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e demais normas técnicas pertinentes, a ser atestada pelo setor do(a) CONTRATANTE responsável pela fiscalização da execução do contrato. A ocorrência de desconformidade implicará a substituição dos materiais recusados, por não atender às especificações contidas no Termo de Referência que integra este Edital, sem ônus para o(a) CONTRATANTE e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

21.8. A CONTRATADA será também responsável, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, tributárias, previdenciárias e trabalhistas, por todas as despesas

decorrentes de eventuais trabalhos noturnos, e por todos os danos e prejuízos que, a qualquer título, causar a terceiros, em especial, mas não limitado, aos concessionários de serviços públicos, em virtude da execução do objeto contratado, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores.

21.9. O ato de recebimento do objeto da licitação não implica a sua aceitação definitiva e não eximirá a licitante de sua responsabilidade no que concerne à qualidade dos bens fornecidos.

21.10. A licitante vencedora, sem ônus para o(a) CONTRATANTE, compromete-se a:

a) atender às solicitações do(a) CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas contadas a partir de seu recebimento;

b) substituir quaisquer materiais defeituosos ou qualitativamente inferiores em, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas da solicitação, sendo que o não cumprimento sem motivo justo implicará na aplicação das sanções previstas neste Edital e seus anexos.

21.11. A Fiscalização da execução do objeto contratado caberá à Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo.

## **22. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

22.1. Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021. O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, contados da data a do protocolo do documento de cobrança no Departamento de Protocolo Geral do Município de São Gonçalo e obedecido o disposto na legislação.

22.2. Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período-base de medição do serviço prestado será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim

o mês com 30 (trinta) dias.

22.2.3. O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do(s) serviços/fornecimento efetivamente executados e aceitos no período-base mencionado no item anterior sem que a Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo esteja obrigada a pagar o valor total do Contrato.

22.3. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista.

22.4. No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

22.5. O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, pro rata die entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no Departamento de Protocolo Geral do Município de São Gonçalo e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

22.6. O valor dos pagamentos eventualmente antecipados será descontado à taxa de 1% (um por cento) ao mês, calculada pro rata die, entre o dia do pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do protocolo do documento de cobrança no Departamento de Protocolo Geral do Município de São Gonçalo.

22.7. O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.

## **23. REAJUSTE**

23.1. Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

23.2. Os preços serão reajustados de acordo com a variação do IGPM, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;

Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

23.3. Caso o índice previsto neste Edital seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser

aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

## **24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

24.1.4. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantivera proposta em especial quando:

24.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após anegociação;

24.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

24.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

24.1.2.4. deixar de apresentar amostra

24.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

24.1.6. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

24.1.7. fraudar a licitação

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

24.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

24.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

24.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

24.1.9. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

24.1.10. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013

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

24.2.3. Advertência;

24.2.4. Multa;

24.2.5. impedimento de licitar e contratar e

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

24.3. Na aplicação das sanções serão considerados:



- 24.3.3. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 24.3.4. as peculiaridades do caso concreto
- 24.3.5. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 24.3.6. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 24.3.7. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 24.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contratolicitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 24.4.3. Para as infrações previstas nos itens **24.1.1, 24.1.2 e 24.1.3**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 24.4.4. Para as infrações previstas nos itens **24.1.4, 24.1.5, 24.1.6, 24.1.7. e 24.1.8**, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 24.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 24.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 24.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **24.1.1, 24.1.2 e 24.1.3**, quando não se justificara imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 24.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **24.1.4, 24.1.5, 24.1.6, 24.1.7e 24.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **24.1.1, 24.1.2 e 24.1.3**, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 24.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **24.1.3**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 24.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 24.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir

suadecisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

## **25. FORO**

25.1. Fica eleito o Foro de São Gonçalo para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

## **26. DISPOSIÇÕES FINAIS**

26.1. Ficam as licitantes sujeitas às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa ou que não corresponda à realidade dos fatos.

26.2. Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente.

26.3. As referências de horário correspondem ao horário oficial de Brasília – DF.

26.4. No período de vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração terá a faculdade de contratar ou não o fornecimento dos bens.

26.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

São Gonçalo, 21 de Janeiro de 2024.

---

Rafaella Apolinario Pinheiro  
Presidente da Fundação Municipal de Saúde  
Mat.40839

---

Natanna Rodrigues de Brito Santana  
Pregoeiro  
Mat.: 40838

## ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

### TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

#### 1. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas alterações, e pelos **Decretos Municipais nº 085/2023, 087/2023, 119/2023, 520/2023 e 036/2024** bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela Proposta da CONTRATADA e pelas disposições deste Contrato. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistemas de penalidades e demais regras constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

#### 2. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

O presente Termo de Referência é documento integrante do expediente deflagrado para instauração de procedimento licitatório de Registro de Preço para **Aquisição de Gêneros Alimentícios** – para suprir a demanda do preparo das refeições nas unidades de Saúde do Município de São Gonçalo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | UND | QUANT. | QUANTIDADE<br>MÍNIMA POR<br>SOLOCITAÇÃO |
|------|--|-----|--------|---|
| 1.   | <b>Achocolatado em pó</b> - solúvel, instantâneo, a base de cacau, açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Embalagem com 400g, com textura fina e homogênea, a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de sujidades, materiais terrosos, detritos animais vegetais, casca de semente de cacau, parasitos e larvas que sigam as orientações sanitárias vigentes; embalagem resistente e atóxica. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 25.825 | 2.152                                   |
| 2.   | <b>Açúcar refinado</b> , pacote de 1kg - na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Embalagem em polietileno, atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 93.750 | 7.813                                   |

|     |   |     |         |        |
|-----|---|-----|---------|--------|
| 3.  | <b>Adoçante em pó a base de sucralose</b> , em sachê de 800 mg, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente à umidade. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Caixa com 50 unidades.  | CX  | 1.200   | 100    |
| 4.  | <b>Adoçante líquido a base de sucralose</b> , embalagem plástica de até 100ml. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 4.770   | 398    |
| 5.  | <b>Água mineral</b> – embalagem plástica com 500 ml, não gaseificada. Com registro no Ministério da Saúde, RDC nº54/2000 e CNNPA. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. | UND | 225.000 | 18.750 |
| 6.  | <b>Alecrim desidratado</b> , embalagem contendo 25g em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 1125    | 94     |
| 7.  | <b>Ameixa seca</b> - Tipo seca, sem caroço, em pacote de 300g a 500g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 1125    | 94     |
| 8.  | <b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem de 1 kg que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.  | KG  | 7.838   | 653    |
| 9.  | <b>Amido de milho enriquecido</b> - sabor baunilha c/ vitaminas e sais minerais. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; embalado em caixa de 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 5.625   | 469    |
| 10. | <b>Arroz agulhinha</b> , longo, fino, tipo I, de safra corrente, obtido a partir de matéria prima sã, limpa e de boa qualidade, livre de fungos, leveduras, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estanhos. Embalado  | KG  | 90.000  | 7.500  |

|     |   |     |         |        |
|-----|---|-----|---------|--------|
|     | em pacotes com 5 kg, resistentes a atóxicos. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  |     |         |        |
| 11. | <b>Arroz integral</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.    | KG  | 30.000  | 2.500  |
| 12. | <b>Arroz parbolizado</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 124.200 | 10.350 |
| 13. | <b>Aveia em flocos finos</b> – apresentando fácil solubilidade. Embalagem de 500g, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 20.890  | 1.741  |
| 14. | <b>Azeite puro de oliva</b> : azeite de oliva extra-virgem, contendo acidez máxima de 0,5%, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Deve constar em sua embalagem primária dados do distribuidor e/ou fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, composição. Garrafa de vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | LT  | 2.700   | 225    |
| 15. | <b>Azeitona verde</b> , em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade preta, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 2kg devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos   | UND | 565     | 47     |



|     |   |     |        |      |
|-----|---|-----|--------|------|
|     | qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega.   |     |        |      |
| 16. | <b>Batata palha</b> , embalagem contendo até 900 gramas, frita embalada, tipo palha fina, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | PCT | 5.625  | 469  |
| 17. | <b>Bebida à base de soja</b> - composição: água, açúcar, suco de fruta concentrado, proteína isolada de soja, corante natural. Isento de glúten, lactose e colesterol. Fonte de Cálcio. Sem conservantes. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem tetrapack de 1 litro. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.  | LT  | 5.400  | 450  |
| 18. | <b>Biscoito Água sem sal</b> - tipo: cracker. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 10.500 | 875  |
| 19. | <b>Biscoito cream cracker</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos. Consistência crocante e íntegro, com sabor característico. Isento de gordura trans na porção. Embalagem inviolável de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 72.000 | 6000 |
| 20. | <b>Biscoito doce tipo rosquinha</b> – Descrição: rosquinha sabor artificial de leite, obtido de uma massa de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido milho, sal, aroma artificial de leite, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, estabilizante de soja. Contém gluten. Embalagem primária pacote de polipropileno atóxico, resistente, herméticamente fechado, com peso líquido de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: reembalados em caixa de papelão reforçado contendo no máximo 8 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | PCT | 3.750  | 313  |
| 21. | <b>Biscoito maizena</b> : Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura  | PCT | 3.750  | 313  |



|     |  |     |        |       |
|-----|--|-----|--------|-------|
|     | vegetal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e bicarbonato de amônio. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   |     |        |       |
| 22. | <b>Biscoito doce- Tipo: Maria</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho, sal refinado, açúcar. Crocante, integro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 66.600 | 5.550 |
| 23. | <b>Biscoito Integral: Biscoito salgado tipo creme cracker integral;</b> Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro de ácido fólico, farinha de trigo integral, água, registrado no Ministério da Agricultura, embalagem de 400g a mesma deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade de mínimo de 06 meses.                                 | PCT | 2.000  | 167   |
| 24. | <b>Café em pó torrado e moído</b> - com selo ABIC, de pureza e RDC277, embalagem almofadada de 500g. Com validade 06 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação, descrição do produto e validade estampadas no rótulo da embalagem, com no máximo 20% PVA, gosto predominante de café arábica, admitindo-se o conilon, ponto de torrefação média, aroma E sabor característico do produto.                    | UND | 56.250 | 4.688 |
| 25. | <b>Caldo de carne em pó</b> Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó; acondicionado em pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária | KG  | 100    | 8     |
| 26. | <b>Caldo de galinha em pó</b> Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter     | KG  | 100    | 8     |

|     |  |     |       |     |
|-----|--|-----|-------|-----|
|     | externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.   |     |       |     |
| 27. | <b>Canela em pau;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 38    | 3   |
| 28. | <b>Canela em pó</b> - fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, constando de data de validade. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 38    | 3   |
| 29. | <b>Canjica branca</b> , tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 750   | 63  |
| 30. | <b>Canjiquinha</b> , subproduto do milho, de cor amarela, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem plástica com 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.   | KG  | 4.500 | 375 |
| 31. | <b>Ketchup-</b> composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 2.750 | 229 |
| 32. | <b>Cúrcuma em pó:</b> Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 30 a 100g, deverão conter as informações de quantidade e validade  | KG  | 50    | 4   |

|     |   |    |       |     |
|-----|---|----|-------|-----|
|     | de forma visível.   |    |       |     |
| 33. | <b>CURRY.</b> Produto à base de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias permitidas, podendo ser adicionado de sal e amido. Apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 50    | 4   |
| 34. | <b>Chá de Camomila sachés</b> com 01 g, reembalados em caixas com 10 unidades - produto natural à base de planta, destinado à preparação de infusões, 100% flores de Camomila. Reembaladas em sacos de papel multifolhado ou caixas de papelão Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 | 156 |
| 35. | <b>Chá de Erva-Cidreira sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - dessecado Validade: Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 | 156 |
| 36. | <b>Chá de Erva-Doce sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - proveniente do fruto da Pimpinella anisum,L., maduro, inteiro, são, limpo e sem umidade Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 | 156 |
| 37. | <b>Chá erva mate tostada</b> - cx. c/ 200 g, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 30 caixinhas em cada. No rótulo deverá constar a denominação “chá”, seguida da classificação e procedência. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.            | CX | 1.125 | 94  |
| 38. | <b>Chá Preto sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - com folhas, talos e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem   | CX | 1.875 | 156 |

|     |  |     |        |       |
|-----|--|-----|--------|-------|
|     | conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente, cor negra sabor e odor característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  |     |        |       |
| 39. | <b>Coco ralado</b> desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, com a seguinte composição: côco ralado desidratado e conservador ins 220. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 100g.  | UND | 2.250  | 188   |
| 40. | <b>Colorau.</b> Colorífico em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 1 kg.  | KG  | 3.750  | 313   |
| 41. | <b>Creme de leite</b> - com peso de 200g apresentando teor de gordura extraída do leite de vaca mínima de 25%; embalagem, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.   | UND | 24.300 | 2025  |
| 42. | <b>Doce tablete banana</b> - composição banana e açúcar. Embalagem de 30g, incólume e individualmente embalados constando data de validade e fabricação. Aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | UND | 22.500 | 1.875 |
| 43. | <b>Doce tablete leite</b> - composição leite de vaca e açúcar, consistência macia, não açucarada. Embalagem de 30g, incólume, constando data de fabricação e validade. Individualmente embalados, aspecto próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Odor: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. | UND | 22.000 | 1.833 |
| 44. | <b>Ervilha seca</b> – Descrição: ervilha seca tipo I, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado em pacotes plásticos, atóxico, contendo 500 gramas do produto. A embalagem secundaria deverá ser em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Prazo de                                | KG  | 9.000  | 750   |

|     |  |     |        |       |
|-----|--|-----|--------|-------|
|     | validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   |     |        |       |
| 45. | <b>Ervilha verde</b> em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 3.150  | 263   |
| 46. | <b>Essência de baunilha</b> - Embalagem 960ml - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.  | UND | 38     | 3     |
| 47. | <b>Extrato de tomate</b> - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.  | KG  | 13.125 | 1.094 |
| 48. | <b>Farinha de aveia, integral</b> , isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 750    | 63    |
| 49. | <b>Farinha de mandioca fina</b> , crua, pacote com 01kg branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em saco plástico, atóxico; embalagem e suas condições de acordo com a legislação em vigor. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 11.625 | 969   |



|     |  |     |        |       |
|-----|--|-----|--------|-------|
| 50. | <b>Farinha de rosca</b> , confeccionada a partir de pão com ou sem sal, embalagem com 500g. Deverá atender ao NTA 47 do decreto lei Nº12.486 DE 20/ 10/78.   | UND | 3.000  | 250   |
| 51. | <b>Farinha de trigo</b> especial pacote com 01 kg; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionada em embalagem apropriada (plástico), atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 15.000 | 1.250 |
| 52. | <b>Farinha láctea</b> - pré-cozida, adicionada de vitaminas e sais minerais. Apresentação em pó, embalagem com 400g. Composição: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, glúten, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 6.940  | 578   |
| 53. | <b>Flan de baunilha</b> : embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.  | UND | 30.000 | 2.500 |
| 54. | <b>Flan de chocolate</b> : embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 | 2.500 |
| 55. | <b>Feijão Branco Tipo I</b> – Descrição: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 500gramas e reembalados em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 375    | 31    |
| 56. | <b>Feijão carioquinha</b> tipo 01, pacote com 01 kg, safra corrente, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas, odores estanhos, resistentes, atóxicos, com validade de 06 meses após a data de entrega.  | KG  | 14.850 | 1238  |
| 57. | <b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | KG  | 79.500 | 6.625 |



|     |   |     |        |       |
|-----|---|-----|--------|-------|
| 58. | <b>Feijão, tipo fradinho</b> tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 525    | 44    |
| 59. | <b>Fermento em pó</b> , lata com 250 g, composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado hermeticamente.   | UND | 5.625  | 469   |
| 60. | <b>Flocos de cereais</b> - pré-cozido. Composição: farinha trigo integral, aveia e cevada. Enriquecido com vitaminas e sais minerais, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    | 31    |
| 61. | <b>Fubá fino</b> , aplicação culinária em geral, 100% milho, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 5.625  | 150   |
| 62. | <b>Gelatina dietética em pó</b> - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de glúten e sacarose. Sabor artificial. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.   | KG  | 1.800  | 975   |
| 63. | <b>Gelatina em pó</b> - aroma artificial; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade e ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Composição na embalagem. Sabores variados.   | KG  | 11.700 | 3.125 |
| 64. | <b>Geleia de mocotó</b> - Composição: água, açúcar, extrato protéico, corante natural de caramelo e aromatizante. Embalagem tetrapack de 220g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 37.500 | 63    |
| 65. | <b>Leite condensado</b> - Composto: leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem de 200g a 395g. Normas de  | UND | 750    | 91    |

|     |   |     |         |        |
|-----|---|-----|---------|--------|
|     | produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.   |     |         |        |
| 66. | <b>Leite de coco natural integral</b> , concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 1.087   | 53     |
| 67. | <b>Leite em pó integral</b> , contendo no mínimo 26% de gorduras, apresentação em lata ou pacotes plásticos aluminizados, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 640     | 3750   |
| 68. | <b>Leite longa vida desnatado</b> – composição: leite de vaca contendo teor de gordura de no máximo 1%. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.  | LT  | 45.000  | 26.250 |
| 69. | <b>Leite longa vida Integral</b> – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.   | LT  | 315.000 | 2.188  |
| 70. | <b>Macarrão tipo espaguete nº08</b> pacote de 1 kg de primeira qualidade massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livre de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6   | KG  | 26.250  | 56     |

|     |   |     |        |       |
|-----|---|-----|--------|-------|
|     | meses a contar da data da entrega.  |     |        |       |
| 71. | <b>Macarrão tipo padre nosso</b> pacote de 500g de primeira qualidade. Massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livres de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.                                       | KG  | 675    | 1.563 |
| 72. | <b>Macarrão tipo parafuso</b> pacote de 1 kg massa de sêmola com ovos, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem resistente e atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá conter: data de fabricação e validade, nome e endereço da empresa fabricante, ingredientes, informação nutricional e peso líquido.  | KG  | 18.750 | 56    |
| 73. | <b>Macarrão integral</b> formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.                             | KG  | 675    | 47    |
| 74. | <b>Maionese balde c/ 3 kg;</b> emulsão obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde plástico; hermeticamente fechado. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 560    | 3.124 |
| 75. | <b>Margarina Vegetal</b> cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor lípidios acondicionado em embalagem com 500g.   | UND | 37.490 | 42    |
| 76. | <b>Milho de Pipoca</b> embalagem de 500 g: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem atóxica com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.  | UND | 500    | 297   |
| 77. | <b>Milho verde em conserva</b> - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração  | UND | 3.565  | 1.667 |



|     |   |     |        |     |
|-----|---|-----|--------|-----|
|     | uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3,1kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. |     |        |     |
| 78. | <b>MISTURA PARA BOLO</b> - sabores: laranja, chocolate, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g.  | UND | 20.000 | 13  |
| 79. | <b>Molho inglês</b> , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 900 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | UND | 150    | 906 |
| 80. | <b>Molho de tomate temperado</b> - In natura- Produto resultante de concentração de polpa de tomates maduros, escolhidos sãos, sem pele e sem sementes por processo tecnológico adequado, isento de fermentação. Composto por tomates, pastas de alho, cebola e salsão. Embalagem com 340g  | UND | 10.875 | 13  |
| 81. | <b>Molho shoyo</b> , 1 litro obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e molho cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor molho de shoyo marrom escuro, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, validade a contar da entrega 23 meses, com tampa inviolável e fechada, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc   | LT  | 150    | 781 |

|     |   |     |        |       |
|-----|---|-----|--------|-------|
|     | 276. Validade mínima 12 meses a partir da entrega.  |     |        |       |
| 82. | <b>Mostarda</b> , Embalagem de 190g. Composição:vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Deve ser de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.  | UND | 9.375  | 156   |
| 83. | <b>Mucilagem de arroz</b> embalagem de 230g – à base de farinha de arroz e amido, pré-cozida, enriquecido com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.  | UND | 1.875  | 938   |
| 84. | <b>Mucilagem de milho</b> embalagem de 230g – à base de farinha de milho e amido, pré-cozida, enriquecida com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.  | UND | 11.250 | 2.531 |
| 85. | <b>Óleo de soja</b> - alimento (Originário, soja), produto refinado e de acordo com os padrões legais. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Selo do SIF.  | UND | 30.375 | 4     |
| 86. | <b>Páprica em pó</b> . Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  | KG  | 50     | 22    |
| 87. | <b>Passas sem semente</b> , o produto obtido do processamento da partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 262    | 2.500 |
| 88. | <b>Pó para Pudim</b> Composição: Açúcar, amido de milho, sal, espessante carragena, aromatizante, corantes: corante   | UND | 30.000 | 125   |



|     |   |     |        |       |
|-----|---|-----|--------|-------|
|     | tartrazina e corante amarelo. Embalagem de 1kg, com validade de 12 meses.   |     |        |       |
| 89. | <b>Queijo mussarela</b> – queijo tipo mussarela, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza; não prensado; de massa cozida; de média umidade; de consistência firme: semidura, rígida; textura: compacta; com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, embalada em plástico inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento ao redor de 6° c, com peso aproximado de 4,0 kg, com composição e informações nutricionais; com validade 60 dias a contar da data da entrega.                  | KG  | 1.500  | 156   |
| 90. | <b>Queijo parmesão ralado.</b> Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega.  | UND | 1.875  | 938   |
| 91. | <b>Sal refinado iodado</b> emb. c/ 01 kg, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer.   | KG  | 11.250 | 53    |
| 92. | <b>Sal refinado iodado emb. individual</b> sachê de 01 g, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer. Caixa com 1000 unidades.  | CX  | 640    | 1.094 |
| 93. | <b>Suco de caju</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta, Sabor: caju. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT  | 13.125 | 1.094 |



|     |  |    |        |       |
|-----|--|----|--------|-------|
| 94. | <b>Suco de goiaba</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta. Sabor: goiaba. Isento de açúcar e<br>corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para<br>08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter<br>externamente os dados de identificação e procedência,<br>informações nutricionais, número de lote, data de<br>fabricação, data de validade, quantidade do produto e<br>atender as especificações técnicas dos órgãos de<br>vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto.     | LT | 13.125 | 1.094 |
| 95. | <b>Suco de manga</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta. Sabor: manga. Isento de açúcar e<br>corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para<br>08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter<br>externamente os dados de identificação e procedência,<br>informações nutricionais, número de lote, data de<br>fabricação, data de validade, quantidade do produto e<br>atender as especificações técnicas dos órgãos de<br>vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto.       | LT | 13.125 | 188   |
| 96. | <b>Suco de maracujá</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta. Sabor: maracujá. Isento de açúcar<br>e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado<br>para 10 a 15 partes de água. A embalagem deverá conter<br>externamente os dados de identificação e procedência,<br>informações nutricionais, número de lote, data de<br>fabricação, data de validade, quantidade do produto e<br>atender as especificações técnicas dos órgãos de<br>vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto. | LT | 2.250  | 188   |
| 97. | <b>Suco de uva</b> concentrado garrafa contendo 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta. Sabor: uva. Isento de açúcar e<br>corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para<br>2 a 5 partes de água. A embalagem deverá conter<br>externamente os dados de identificação e procedência,<br>informações nutricionais, número de lote, data de<br>fabricação, data de validade, quantidade do produto e<br>atender as especificações técnicas dos órgãos de<br>vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto.        | LT | 2.250  | 3     |
| 98. | <b>Tempero orégano</b> , seco, emb. c/ 1Kg em folhas secas;  | KG | 40     | 31    |

|      |   |     |        |       |
|------|---|-----|--------|-------|
|      | obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.  |     |        |       |
| 99.  | <b>Trigo para Quibe</b> embalagem com 500 g com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 375    | 938   |
| 100. | <b>Vinagre de vinho tinto 750ml</b> - Vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Data da validade mínima 06 meses a contar da data da entrega. | UND | 11.250 | 3.000 |
| 101. | <b>ALMONDEGA</b> - Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.  | KG  | 36.000 | 150   |
| 102. | <b>BUCHO BOVINO</b> pré-cozido, limpo, congelado, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3kg   | KG  | 1.800  | 2.125 |
| 103. | <b>CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG  | 25.500 | 2.219 |
| 104. | <b>CARNE BOVINA (MÚSCULO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG  | 26.625 | 1.938 |
| 105. | <b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG  | 23.250 | 2.152 |
| 106. | <b>CARNE BOVINA (SECA)</b> traseiro, curada, com o máximo de 10% de gordura, embalada a vácuo, devendo ser fornecida em embalagem plástica, original, com no máximo 5 kg.   | KG  | 1.425  | 7.813 |
| 107. | <b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg.   | KG  | 26.625 | 100   |

|      |   |    |         |        |
|------|---|----|---------|--------|
| 108. | <b>CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO (COXÃO DURO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG | 36.750  | 398    |
| 109. | <b>CARNE SUÍNA (CARRÉ)</b> congelada, cortada em porções (130 a 180g) devendo ser fornecida em embalagem plástica, com no máximo 3 kg.  | KG | 21.750  | 18.750 |
| 110. | <b>CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica com no máximo 3 kg.  | KG | 51.000  | 94     |
| 111. | <b>CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica.  | KG | 194.000 | 94     |
| 112. | <b>CARNE, FRANGO (INTEIRO)</b> com carcaça, com vísceras, com pé e com cabeça, congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica   | KG | 1.875   | 653    |
| 113. | <b>FÍGADO BOVINO</b> congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 kg.   | KG | 20.625  | 469    |
| 114. | <b>LINGUIÇA DEFUMADA, CALABRESA</b> , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.   | KG | 29.250  | 7.500  |
| 115. | <b>LINGUIÇA FINA MISTA</b> , Preparada com carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, especiarias naturais, estabilizante de tripolifosfato de sódio (INS 450) anti- oxidante eritorbatado de sódio. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Peso 2,5 Kg.                    | KG | 20.250  | 2.500  |
| 116. | <b>PATINHO MOÍDO CONGELADO (CARNE MOÍDA)</b> – de 1º qualidade, carne moída congelada de bovino, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias (Eliminação do excesso de gordura, cartilagem e aponeuroses), com no máximo 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem de saco plástico fechamento á vácuo e peso de 2 kg. | KG | 59.250  | 10.350 |
| 117. | <b>PEIXE (MERLUZA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 39.600  | 1.741  |
| 118. | <b>PEIXE (PESCADA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 7.250   | 225    |

|             |   |    |        |     |
|-------------|---|----|--------|-----|
| <b>119.</b> | <b>PRESUNTO</b> de 1ª qualidade, sem capa de gordura, cozido, sem osso, não fatiado, acondicionado em embalagem plástica, original contendo 5 kg.       | KG | 1.875  | 47  |
| <b>120</b>  | <b>SALSICHA BOVINA</b> , de primeira linha, resfriada, embalada à vácuo. A embalagem deve conter até 6 quilos do produto e rotulagem com identificação. | KG | 10.500 | 469 |
| <b>121.</b> | <b>TOUCINHO FUMEIRO</b> sem costela, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 5kg  | KG | 1.312  | 450 |

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação visa atender a demanda da Coordenação de Nutrição Hospitalar, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste documento e Termo de Referência.

3.2. No que tange as Contratações Públicas, além de outros princípios, o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, conforme expõe a redação dos art. 8º, inciso III do Decreto Municipal n.º 119/2023 e art. 5º e art. 11, inc. IV, da Lei n. 14.133/2021.

3.3. A contratação adotará práticas de sustentabilidade ambiental tendo como referência o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, que dispõe os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública.

3.4. Considerando o desenvolvimento sustentável como diretriz para a mudança de rumos no desenvolvimento global, o fundamento deste conceito se dá através do uso racional dos recursos naturais, de maneira que as futuras gerações possam satisfazer suas necessidades, do mesmo modo que a atual, garantindo também a construção de uma sociedade justa, do ponto de vista econômico, social e ambiental.

3.5. Nesse contexto é justo exigir que os fornecedores interessados em participar do certame licitatório tenham compromisso com a gestão empresarial pautada na sustentabilidade ambiental, econômica e social. E com base no compromisso socioambiental, com vistas ao desenvolvimento regional, as ações para manutenção do meio ambiente sustentável, deverão contemplar soluções, quer individualmente ou através de cooperações, associações, agentes sociais, empresas privadas ou organização não governamental.

3.6. A empresa deverá oferecer produtos acondicionados, preferencialmente, em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

3.7. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;

3.8. As exigências da Política de Resíduos Sólidos, deverão ser observadas pela Contratada, bem com os respectivos registros e comprovações oficiais vigentes.

#### **4. JUSTIFICATIVA**

##### **4.1 Da Aquisição**

A referida aquisição se faz necessária para atender o fornecimento de alimentos e envio de insumos as unidades de saúde, devido à crescente demanda do preparo das refeições e envio de alimentos, garantindo a continuidade do adequado fornecimento aos pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades de Saúde do Município de São Gonçalo.

##### **4.2 Do quantitativo**

O quantitativo estimado foi obtido com base no consumo médio dos últimos 12( doze) meses, que gira em média mensal de 47.400 (Quarenta e sete mil e quatrocentos) refeições, com a crescente demanda e atualizada de pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades de Saúde.

#### **5. DA ADOÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS**

No que concerne ao Sistema de Registro de Preços, este tem sido de grande valia à disposição da Administração Pública Moderna, pois propicia mecanismo para a melhoria da gestão e, principalmente, efetiva o alcance dos princípios constitucionais da economicidade e eficiência, pois mostra ser um modo inteligente de aquisição de bens e serviços para o Estado. Através do Sistema de Registro de Preços, a Administração Pública economiza tempo, pessoal e recursos, pois, muitas vezes, por um só procedimento, realiza-se a aquisição de itens para vários entes, justificando assim a referida modalidade.

#### **6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR, fica autorizado a adesão à presente Ata de Registro de

Preços por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, respeitando as condições de vigência da ata, da prévia consulta e anuência do órgão gerenciador quanto à adesão, dos limites de quantitativo do objeto, da aceitação, pelo fornecedor, quanto à contratação pretendida, das condições previstas no Edital e da comprovação da vantagem para a adesão.

As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e o quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder nas condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/21 e do Decreto Municipal nº 520/2023, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços

A adesão à Ata de Registro de Preços submete-se à comprovação da similaridade entre os objetos a serem contratados pelo órgão ou entidade “carona” e aqueles registrados na presente ata, assim como o preço registrado devem em relação aos preços praticados no mercado encontrar vantajosidade para administração.

Do convite a outros órgãos:

**Informamos que não convidamos outros órgãos conforme reza o art. 7º do Decreto Municipal 520/23, tendo em vista que tal procedimento ensejaria no maior retardamento no prosseguimento da licitação e por se tratar de produtos exclusivos da Saúde.**

## **7. PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

7.1 A licitação será do tipo menor preço por item e ao analisar esta formatação é possível identificar que licitar pelo critério de menor preço garante que fornecedores especializados em determinado produto ou serviço tenham condições mais vantajosas para participar.

7.2 Assim, o objeto da contratação será parcelado, com a licitação realizada por itens, uma vez que o seu parcelamento não trará prejuízos para o conjunto da solução ou perda de escala, sendo técnica e economicamente viável. Desta forma, o parcelamento promoverá a ampla participação de licitantes



que poderão executar o objeto em sua totalidade ou em unidades.

Em conformidade com a redação prevista no artigo 3º, inciso II do Decreto 11.462 de 31 de março de 2023, verifica-se que o objeto deste presente estudo, prevê a possibilidade do parcelamento das remessas, conforme a oportunidade e conveniência desta Administração.

*“Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:*

*II - quando for conveniente a obtenção de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;”*

7.3 A luz ao art. 47, II, da Lei nº 14.133/21, nota-se que o objeto poderá ser parcelado em itens, uma vez que encontra-se tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

*“Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:*

*II - do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.”*

7.4 Ante ao exposto, a Administração poderá adquirir a quantidade necessária para atender às suas demandas, quando for oportuno e conveniente.

7.5 Não obstante, o parcelamento da contratação, possibilitará um controle efetivo quanto à distribuição dos itens, traduzindo-se no estímulo ao consumo sustentável e consciente.

## **8. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

8.1 A solução identificada para atendimento da necessidade explicitada é a aquisição de gêneros alimentícios, para atender as unidades de saúde do Município de São Gonçalo, visando cumprir as demandas interpostas pela Coordenação de Nutrição Hospitalar.

8.2 A garantia legal ou contratual do objeto serão disponibilizadas no Termo de Referência e Edital.

8.3 No que concerne à redação prevista no inciso VII, do artigo 8º do Decreto Municipal nº 119/2023 do Município de São Gonçalo c/c inciso VII do §1º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, ressalta-se que o objeto não possui a necessidade de manutenção e à assistência técnica. A saber, a especificidade do objeto.

8.4 As obrigações específicas da Contratada serão detalhadas no Termo de Referência e Edital.

8.5 A Constituição Federal estabelece como regra geral e condição básica à compra de bens e contratação de serviços, quando realizadas para a Administração Pública, o dever de licitar (art. 37, XXI, da CF/88).

*“Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:*

*XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.” (grifo nosso)*

8.6 A lei que regulamenta o dispositivo constitucional acima, Lei nº 14.133/21, no seu art. 2º, também ratifica o comando constitucional.

*“Art. 2º As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, concessões, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas nesta lei.” (grifo nosso)*

8.7 Nesta seara, o legislador previu que em situações de aquisições de bens e serviços comuns, o pregão é a modalidade de licitação obrigatória, conforme menciona o inciso XLI, art. 6º da Lei nº 14.133/21.

*“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*

*XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;” (grifo nosso)*

8.8 Levando em conta as afirmações acima e o ciclo de vida do objeto, sugerimos pela realização de Pregão na forma eletrônica, com a intenção de registros de preços, em razão de que este processo enquadra-se nas seguintes hipóteses do art. 3º do Decreto n.º 520/2023 desta municipalidade:

- I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho

ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

8.9 Diante aos fatos suscitados, sugere-se que esta contratação seja realizada com fulcro nos Decretos Municipais n.º 085/2023, 119/2023 e 520/2023 e subsidiariamente na Lei Federal 14.133/2021.

## **9. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

O bem que se pretende adquirir enquadrar-se na classificação de comuns, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado, nos termos do art. 1º, I, do Decreto Municipal nº 085/2023.

## **10. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O presente Termo de Referência tem amparo legal no Decreto Municipal nº 520/2023, e subsidiariamente na Lei Federal nº 14.133/21.

## **11. DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

A presente licitação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, com Intenção de Registro de Preço com critério de julgamento menor preço por item, e modo de disputa aberto em consonância a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 520/2023.

## **12. VALIDADE DA PROPOSTA**

O prazo de validade das propostas não deverá ser inferior a 60 dias a contar da data de sua emissão.

## **13. VALIDADE DE REGISTRO:**

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação, podendo ser prorrogado, por igual período na forma da Lei Federal 14.133/2021, se houver interesse da administração.

A contratada terá o prazo de 3(três) dias úteis para assinatura da ata.

## **14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

Como requisito de qualificação técnica a licitante deverá apresentar 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada, que comprove de maneira satisfatória, a aptidão para desempenhos de atividade do objeto igual ou semelhante ao desta aquisição.

**O concorrente licitante de fornecimento de carnes deverá apresentar:** Registro no conselho regional de veterinária. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo Órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária. Não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou, no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente;

Certificado de regularidade da empresa, expedido pelo Conselho Regional de Nutrição.

Comprovação de habilitação legal do responsável técnico pela empresa, através de Certificado de regularidade expedido pelo Conselho Regional de Nutrição.

**O concorrente licitante de fornecimento de carnes deverá apresentar também:** Certificado do SIF-DPOA (Departamento de Inspeção dos produtos de origem animal) e/ou Título de Relacionamento emitido pela Secretaria de Estado de Agricultura e Pecuária;

Licença de Funcionamento, expedida pelo Órgão Sanitário da respectiva Unidade da Federação, conforme os art. 1º e 2º da Lei Federal 6.360/76 e o art. 2º do Decreto nº 8.077 de 14 de agosto de 2013;

Em caso da Licença Sanitária vencida, a licitante deverá apresentar cópia autenticada e legível da solicitação (protocolo de revalidação, dentro do prazo estabelecido em lei acompanhada da cópia autenticada da Licença Sanitária vencida. A não apresentação implicará na desclassificação da licitante (art 22, § 1º e 2º do decreto 74.170/74).

## **15. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA**

Após o encerramento da fase de lances, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá, **quando convocado** Pelo Pregoeiro, apresentar catálogo ou folder do(s) produto(s) licitado(s) no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas através do campo anexo do portal Comprasnet.

Caso o catálogo ou folder do(s) produtos não seja suficiente para a verificação de conformidade com as especificações técnicas exigidas neste Termo de Referência e no Edital, o licitante deverá encaminhar amostra do(s) produto(s) para o Almoxarifado Central, localizado à Rua Doutor Francisco Portela, nº 2.421 – Parada 40 - São Gonçalo entre 10:00 e 16:00 horas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

A Equipe técnica terá o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da entrega, para análise do catálogo e identificação da necessidade de amostras. Após será emitido parecer técnico (aprovando ou reprovando), a ser entregue ao pregoeiro.

As amostras deverão ser entregues embaladas, contendo as seguintes descrições: nome do licitante, número do CNPJ, número da licitação, número do processo, número do item, lote, data, marca do produto e demais informações cabíveis ao objeto que possam facilitar a avaliação.

## **16. DA GARANTIA**

Não haverá exigência de garantia de execução para a presente aquisição.

## **17. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

O prazo de entrega será de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho pela Contratada em remessa parcelada, no seguinte endereço: Rua Dr. Francisco Portela, 2421 – Parada 40 - São Gonçalo/RJ, de segunda a sexta-feira, das 08 às 15 horas.

Correrão por conta da Contratada, até a entrega, todas as despesas referentes à entrega do objeto, como, por exemplo, frete, tributo, etc.

O(s) produtos(s) não poderá(ão) ter validade na data da entrega inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante, e deverá ser realizada a substituição quando for o caso, sem qualquer ônus à Fundação de Municipal de Saúde.

Os produtos 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

## **18. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES**

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

Nesse sentido, não fora identificado a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

## **19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE**

### **19.1 - Constituem obrigações da CONTRATADA:**

- I** – fornecer os bens de acordo com todas as exigências contidas no Termo de Referência;
- II** – tomar as medidas preventivas necessárias para evitar danos a terceiros, em consequência da execução do objeto deste Contrato;

- III** – responsabilizar-se integralmente pelo ressarcimento de quaisquer danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Contrato, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores, independentemente das medidas preventivas adotadas;
- IV** – atender às determinações e exigências formuladas pelo CONTRATANTE;
- V** – reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, por sua conta e responsabilidade, os bens recusados pelo CONTRATANTE no prazo determinado pela Fiscalização;
- VI** – responsabilizar-se, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária ao completo fornecimento de bens;
- a) em caso de ajuizamento de ações trabalhistas em face da CONTRATADA, decorrentes da execução do presente Contrato, com a inclusão do Município de São Gonçalo ou de entidade da Administração Pública indireta como responsável subsidiário ou solidário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;
- b) no caso da existência de débitos tributários ou previdenciários, decorrentes da execução do presente Contrato, que possam ensejar responsabilidade subsidiária ou solidária do CONTRATANTE, as parcelas vincendas poderão ser retidas até o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência;
- c) as retenções previstas nas alíneas “a” e “b” poderão ser realizadas tão logo tenha ciência o Município de São Gonçalo ou o CONTRATANTE da existência de ação trabalhista ou de débitos tributários e previdenciários e serão destinadas ao pagamento das respectivas obrigações caso o Município de São Gonçalo ou entidade da Administração Pública indireta sejam compelidos a tanto, administrativa ou judicialmente, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA;
- d) eventuais retenções previstas nas alíneas “a” e “b” somente serão liberadas pelo CONTRATANTE se houver justa causa devidamente fundamentada.
- VII** – manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para a celebração do contrato durante todo prazo de execução contratual;
- VIII** – responsabilizar-se inteira e exclusivamente pelo uso regular de marcas, patentes, registros, processos e licenças relativas à execução deste Contrato, eximindo o CONTRATANTE das consequências de qualquer utilização indevida;
- IX** – cumprir ao longo de toda a execução do contrato as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
- X** – manter hígidas as garantias contratuais até o recebimento definitivo do objeto do contrato.
- XI** – se comprometer a não subcontratar pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.
- XII** – informar endereço(s) eletrônico(s) para comunicação e recebimento de notificações e intimações, inclusive para fim de eventual citação judicial;
- XIII** – comprovar o cadastramento de seu endereço eletrônico perante os órgãos do Poder Judiciário, mantendo seus dados atualizados para fins de eventual recebimento de citações e intimações;
- XIV** – fornecer amostra ou prova de conceito quando exigido pela Administração, no período de



vigência deste Contrato, conforme previsto no Edital e desde que justificada a necessidade de sua apresentação;

**XV** – efetuar a retenção na fonte do imposto de renda sobre os pagamentos feitos às pessoas físicas e jurídicas, com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, observadas as exigências constantes no ordenamento.

#### **19.2. - Constituem obrigações da CONTRATANTE:**

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência/Edital e seus anexos;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de comissão ou servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue, quando em desacordo com especificações do Edital e seus anexos e legislação aplicável;

Notificar, por intermédio de qualquer meio hábil, à Contratada por quaisquer irregularidades encontradas na execução do contrato;

A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, preposto ou subordinados.

#### **20. DA SUBCONTRATAÇÃO**

A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

**Parágrafo Único** – A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.

#### **21. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESA REUNIDA EM CONSÓRCIO**

Não se admitirá a participação de empresa reunida em consórcio, tendo em vista a baixa complexidade do objeto, além de o valor da contratação não ser considerado de grande vulto, não se justificando reunião de empresas de consórcio.

## **22. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:

- Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
- Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **23 - DO CONTROLE SOBRE A EXECUÇÃO DO CONTRATO:**

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

A fiscalização de que trata o item acima não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos.

O representante da Contratante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, ou instrumento equivalente; indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **24. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS**

A administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **25. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

A Contratada que cometer algumas das infrações constantes nas Leis Federais n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, especificamente no art. 155 e Decreto Municipal n.º 085/2023, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, as seguintes sanções:

- (a) Advertência;

(b) Multa de mora de até 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor do Contrato ou saldo não atendido do Contrato;

(c) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, conforme o caso e respectivamente, nas hipóteses de inadimplemento total ou parcial da obrigação, inclusive nos casos de extinção por culpa da CONTRATADA;

(d) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

(e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**Parágrafo Primeiro** – A aplicação das sanções previstas nas alíneas “b” e “c” observará os seguintes parâmetros:

1) 0,1% (um décimo por cento) até 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso no fornecimento, a título de multa moratória, limitada a incidência a 15 (quinze) dias úteis. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de fornecimento com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, atraindo a aplicação da multa prevista na alínea “c”, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2) 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso no fornecimento por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inadimplimento parcial da obrigação assumida;

3) 15% (quinze por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inadimplemento total da obrigação, inclusive nos casos de extinção por culpa da CONTRATADA; e

4) 0,1% (um décimo por cento) do valor do Contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

5) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**Parágrafo Segundo** – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

**Parágrafo Terceiro** – As sanções previstas nas alíneas “a”, “d” e “e” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquelas previstas nas alíneas “b” e “c”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

**Parágrafo Quarto** – As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Jornal Oficial do Município de São Gonçalo do ato que as impuser. **Parágrafo Quinto** – As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

**Parágrafo Sexto** – Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

**Parágrafo Sétimo** – Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

**Parágrafo Oitavo** – Nos casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

**Parágrafo Nono** – Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

**Parágrafo Décimo** – Se a CONTRATANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento

retomará o seu curso.

**Parágrafo Décimo Primeiro** – As multas previstas nas alíneas “b” e “c” do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

**Parágrafo Décimo Segundo** – A aplicação das sanções estabelecidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do caput desta Cláusula é da competência do(a) [setor competente do órgão ou entidade contratante] e a da alínea “e” é da competência exclusiva do titular do órgão ou autoridade máxima da entidade CONTRATANTE [Secretário Municipal da Secretaria por meio da qual celebrado o contrato ou a que vinculada a entidade contratante].

**Parágrafo Décimo Terceiro** – A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**Parágrafo Décimo Quarto** – A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

## 26. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à aquisição dos bens ora contratados correrão à conta do

**Programa de Trabalho: 23.051.10.302.2045.2124 , ND:33.90.30.00 e FONTE: 1.500.1002.0000, 1.500.1002.0046, 1.600.0000.0035, 2.600.000.035, 1.621.0000.0040, 2.621.0000.040.**

**Programa de Trabalho: 23.051.10.302.2078.2174 ND: 33.90.30.00 e FONTE: 1.500.1002.0000, 1.500.1002.0046, 1.600.0000.035, 2.600.000.0035, 1.621.0000.0040, 2.621.0000.0040.**

## 27. DO PAGAMENTO:

Os pagamentos serão creditados em conta corrente da titularidade da Contratada, desde que seja instruído com:

- Pedido endereçado ao Ordenador de despesa, onde deverão constar os dados bancários (nome da Instituição Financeira Agencia e Conta Corrente);
- Cópia da nota fiscal, devidamente atestada, verificação da Regularidade Fiscal da CONTRATADA no SICAF ou certidões CNDT, CND e CRF, por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais, art 91, §4º da Lei 14.133-21, devendo seu resultado ser impresso e juntado ao processo de pagamento;

Em caso de irregularidade junto ao SICAF, a CONTRATADA será notificada para que sejam sanadas as pendências no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da CONTRATADA perante o SICAF, ou apresentação de defesa aceita pela

CONTRATANTE, fatos estes que, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de obrigações contratuais, o contrato estará passível de cancelamento e a CONTRATADA sujeita às sanções administrativas previstas neste Edital.

O pagamento não poderá ser superior ao prazo de 30(trinta) dia, contados a partir da data final do período de adimplemento da respectiva parcela.

- Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o art. 75 da Lei 14.133/21, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos da Lei nº 14.133/21.

Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão Contratante atestar a execução do objeto do contrato.

Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

Constatando-se, junto à documentação apresentada, a situação de irregularidade da Contratada, 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 da Contratante.

Previamente à emissão de Nota de Empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta constatada mediante os sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, e/ou proibição de contratar com o Poder Público.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto à Prefeitura.



- Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente perante a exigência do instrumento contratual, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

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

- A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, 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.

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de forma alguma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, seja calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

**EM = I x N x VP**, sendo:

**EM** = Encargos moratórios;

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela a ser paga;

**I** = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) = \frac{(6/100)}{365} \quad 0$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 28. DO CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da presente contratação foi obtido por meio de pesquisa de preços concorrentes no mercado, conforme determinação da Lei Federal nº 14.133/2021. Com base no Estudo Técnico Preliminar.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | UND | QUANT. | VALOR UNITÁRIO |
|------|--|-----|--------|----------------|
| 1.   | <b>Achocolatado em pó</b> - solúvel, instantâneo, a base de cacau, açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Embalagem com 400g, com textura fina e homogênea, a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de sujidades, materiais terrosos, detritos animais vegetais, casca de semente de cacau, parasitos e larvas que sigam as orientações sanitárias vigentes; embalagem resistente e atóxica. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 25.825 | R\$ 6,83       |
| 2.   | <b>Açúcar refinado</b> , pacote de 1kg - na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e  | KG  | 93.750 | R\$ 5,54       |



|    |  |     |         |           |
|----|--|-----|---------|-----------|
|    | atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Embalagem em polietileno, atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   |     |         |           |
| 3. | <b>Adoçante em pó a base de sucralose</b> , em sachê de 800 mg, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente à umidade. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Caixa com 50 unidades.   | CX  | 1.200   | R\$ 2,24  |
| 4. | <b>Adoçante líquido a base de sucralose</b> , embalagem plástica de até 100ml. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 4.770   | R\$ 8,07  |
| 5. | <b>Água mineral</b> – embalagem plástica com 500 ml , não gaseificada. Com registro no Ministério da Saúde, RDC nº54/2000 e CNNPA. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. | UND | 225.000 | R\$ 1,66  |
| 6. | <b>Alecrim desidratado</b> , embalagem contendo 25g em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 1125    | R\$2,07   |
| 7. | <b>Ameixa seca</b> - Tipo seca, sem caroço, em pacote de 300g a 500g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 1125    | R\$ 29,90 |
| 8. | <b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem de 1 kg que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.   | KG  | 7.838   | R\$15,65  |
| 9. | <b>Amido de milho enriquecido</b> - sabor baunilha c/ vitaminas e sais minerais. Com normas de produção  | PCT | 5.625   | R\$ 9,17  |

|     |   |     |         |           |
|-----|---|-----|---------|-----------|
|     | e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; embalado em caixa de 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  |     |         |           |
| 10. | <b>Arroz agulhinha</b> , longo, fino, tipo I, de safra corrente, obtido a partir de matéria prima sã, limpa e de boa qualidade, livre de fungos, leveduras, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estanhos. Embalado em pacotes com 5 kg, resistentes a atóxicos. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 90.000  | R\$ 6,07  |
| 11. | <b>Arroz integral</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.    | KG  | 30.000  | R\$ 7,53  |
| 12. | <b>Arroz parbolizado</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 124.200 | R\$ 6,04  |
| 13. | <b>Aveia em flocos finos</b> – apresentando fácil solubilidade. Embalagem de 500g, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 20.890  | R\$ 7,59  |
| 14. | <b>Azeite puro de oliva</b> : azeite de oliva extra-virgem, contendo acidez máxima de 0,5%, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Deve constar em sua   | LT  | 2.700   | R\$ 41,34 |

|     |   |     |        |           |
|-----|---|-----|--------|-----------|
|     | embalagem primária dados do distribuidor e/ou fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, composição. Garrafa de vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   |     |        |           |
| 15. | <b>Azeitona verde</b> , em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade preta, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 2kg devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. | UND | 565    | R\$ 46,77 |
| 16. | <b>Batata palha</b> , embalagem contendo até 900 gramas, frita embalada, tipo palha fina, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | PCT | 5.625  | R\$25,20  |
| 17. | <b>Bebida à base de soja</b> - composição: água, açúcar, suco de fruta concentrado, proteína isolada de soja, corante natural. Isento de glúten, lactose e colesterol. Fonte de Cálcio. Sem conservantes. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem tetrapack de 1 litro. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.  | LT  | 5.400  | R\$ 10,56 |
| 18. | <b>Biscoito Água sem sal</b> - tipo: cracker. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 10.500 | R\$ 3,05  |
| 19. | <b>Biscoito cream cracker</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos. Consistência crocante e íntegro, com sabor característico. Isento de gordura trans na porção. Embalagem inviolável de   | PCT | 72.000 | R\$ 3,04  |

|     |   |     |        |           |
|-----|---|-----|--------|-----------|
|     | 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   |     |        |           |
| 20. | <b>Biscoito doce tipo rosquinha</b> – Descrição: rosquinha sabor artificial de leite, obtido de uma massa de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido milho, sal, aroma artificial de leite, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, estabilizante de soja. Contém gluten. Embalagem primária pacote de polipropileno atóxico, resistente, herméticamente fechado, com peso líquido de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: reembalados em caixa de papelão reforçado contendo no máximo 8 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | PCT | 3.750  | R\$ 5,01  |
| 21. | <b>Biscoito maizena:</b> Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e bicarbonato de amônio. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 3.750  | R\$ 3,10  |
| 22. | <b>Biscoito doce- Tipo: Maria</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho, sal refinado, açúcar. Crocante, integro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 66.600 | R\$ 4,42  |
| 23. | <b>Biscoito Integral: Biscoito salgado tipo creme cracker integral;</b> Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, registrado no Ministério da Agricultura, embalagem de 400g a mesma deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade de mínimo de 06 meses.   | PCT | 2.000  | R\$ 7,46  |
| 24. | <b>Café em pó torrado e moído</b> - com selo ABIC, de pureza e RDC277, embalagem almofadada de 500g. Com validade 06 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação, descrição do produto e validade estampadas no rótulo da embalagem, com no máximo 20% PVA, gosto   | UND | 56.250 | R\$ 25,25 |

|     |   |     |     |           |
|-----|---|-----|-----|-----------|
|     | predominante de café arábica, admitindo-se o conilon, ponto de torrefação média, aroma E sabor característico do produto.   |     |     |           |
| 25. | <b>Caldo de carne em pó</b> Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó; acondicionado em pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária  | KG  | 100 | R\$ 29,18 |
| 26. | <b>Caldo de galinha em pó</b> Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola gordura vegetal composto de sal, amido,glutamato monossodico, açúcar, alho,cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. | KG  | 100 | R\$ 16,84 |
| 27. | <b>Canela em pau;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 38  | R\$ 40,41 |
| 28. | <b>Canela em pó</b> - fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, constando de data de validade. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 38  | R\$ 41,05 |
| 29. | <b>Canjica branca</b> , tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofos e sujidades. Embalagem plástica  | UND | 750 | R\$ 4,08  |



|     |   |     |       |           |
|-----|---|-----|-------|-----------|
|     | transparente atóxica de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   |     |       |           |
| 30. | <b>Canjiquinha</b> , subproduto do milho, de cor amarela, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem plástica com 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.  | KG  | 4.500 | R\$ 4,95  |
| 31. | <b>Ketchup</b> - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 2.750 | R\$ 6,50  |
| 32. | <b>Cúrcuma em pó</b> : Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 30 a 100g, deverão conter as informações de quantidade e validade de forma visível.  | KG  | 50    | R\$ 49,37 |
| 33. | <b>CURRY</b> . Produto à base de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias permitidas, podendo ser adicionado de sal e amido. Apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.                              | KG  | 50    | R\$ 49,45 |
| 34. | <b>Chá de Camomila sachés</b> com 01 g, reembalados em caixas com 10 unidades - produto natural à base de planta, destinado à preparação de infusões, 100% flores de Camomila. Reembaladas em sacos de papel multifolhado ou caixas de papelão Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias  | CX  | 1.875 | R\$ 4,03  |



|     |  |     |       |           |
|-----|--|-----|-------|-----------|
|     | vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   |     |       |           |
| 35. | <b>Chá de Erva-Cidreira sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - dessecado<br>Validade: Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX  | 1.875 | R\$ 3,98  |
| 36. | <b>Chá de Erva-Doce sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - proveniente do fruto da Pimpinella anisum,L., maduro, inteiro, são, limpo e sem umidade Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX  | 1.875 | R\$ 4,03  |
| 37. | <b>Chá erva mate tostada</b> - cx. c/ 200 g, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 30 caixinhas em cada. No rótulo deverá constar a denominação “chá”, seguida da classificação e procedência. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | CX  | 1.125 | R\$ 5,18  |
| 38. | <b>Chá Preto sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - com folhas, talos e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente, cor negra sabor e odor característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX  | 1.875 | R\$ 4,11  |
| 39. | <b>Coco ralado</b> desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, com a seguinte composição: côco ralado desidratado e conservador ins 220. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 100g.  | UND | 2.250 | R\$ 5,96  |
| 40. | <b>Colorau.</b> Colorífico em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios,  | KG  | 3.750 | R\$ 15,95 |

|     |  |     |        |           |
|-----|--|-----|--------|-----------|
|     | isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 1 kg.  |     |        |           |
| 41. | <b>Creme de leite</b> - com peso de 200g apresentando teor de gordura extraída do leite de vaca mínima de 25%; embalagem, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.   | UND | 24.300 | R\$ 4,05  |
| 42. | <b>Doce tablete banana</b> - composição banana e açúcar. Embalagem de 30g, incólume e individualmente embalados constando data de validade e fabricação. Aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | UND | 22.500 | R\$ 1,66  |
| 43. | <b>Doce tablete leite</b> - composição leite de vaca e açúcar, consistência macia, não açucarada. Embalagem de 30g, incólume, constando data de fabricação e validade. Individualmente embalados, aspecto próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Odor: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.   | UND | 22.000 | R\$ 1,46  |
| 44. | <b>Ervilha seca</b> – Descrição: ervilha seca tipo I, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado em pacotes plásticos, atóxico, contendo 500 gramas do produto. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | KG  | 9.000  | R\$ 14,08 |
| 45. | <b>Ervilha verde</b> em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; | UND | 3.150  | R\$ 36,83 |

|     |   |     |        |           |
|-----|---|-----|--------|-----------|
|     | enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   |     |        |           |
| 46. | <b>Essência de baunilha</b> - Embalagem 960ml - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.   | UND | 38     | R\$ 2,94  |
| 47. | <b>Extrato de tomate</b> - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | KG  | 13.125 | R\$ 15,99 |
| 48. | <b>Farinha de aveia, integral</b> , isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 750    | R\$ 8,94  |
| 49. | <b>Farinha de mandioca fina</b> , crua, pacote com 01kg branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em saco plástico, atóxico; embalagem e suas condições de acordo com a legislação em vigor. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 11.625 | R\$ 7,49  |
| 50. | <b>Farinha de rosca</b> , confeccionada a partir de pão com ou sem sal, embalagem com 500g. Deverá atender ao NTA 47 do decreto lei Nº12.486 DE 20/ 10/78.  | UND | 3.000  | R\$ 6,01  |
| 51. | <b>Farinha de trigo</b> especial pacote com 01 kg; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionada em embalagem apropriada (plástico), atóxica. Normas de produção e embalagem que   | KG  | 15.000 | R\$ 5,82  |

|     |  |     |        |           |
|-----|--|-----|--------|-----------|
|     | sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  |     |        |           |
| 52. | <b>Farinha láctea</b> - pré-cozida, adicionada de vitaminas e sais minerais. Apresentação em pó, embalagem com 400g. Composição: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, glúten, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 6.940  | R\$ 25,26 |
| 53. | <b>Flan de baunilha:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 | R\$ 6,53  |
| 54. | <b>Flan de chocolate:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.  | UND | 30.000 | R\$ 6,79  |
| 55. | <b>Feijão Branco Tipo I</b> – Descrição: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 500gramas e reembalados em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 375    | R\$ 11,01 |
| 56. | <b>Feijão cariquinho</b> tipo 01, pacote com 01 kg, safra corrente, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas, odores estanhos, resistentes, atóxicos, com validade de 06 meses após a data de entrega.   | KG  | 14.850 | R\$ 7,93  |
| 57. | <b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | KG  | 79.500 | R\$ 7,99  |
| 58. | <b>Feijão, tipo fradinho</b> tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da   | UND | 525    | R\$ 5,68  |

|     |   |     |        |           |
|-----|---|-----|--------|-----------|
|     | agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   |     |        |           |
| 59. | <b>Fermento em pó</b> , lata com 250 g, composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado hermeticamente.   | UND | 5.625  | R\$ 7,75  |
| 60. | <b>Flocos de cereais</b> - pré-cozido. Composição: farinha trigo integral, aveia e cevada. Enriquecido com vitaminas e sais minerais, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    | R\$ 25,35 |
| 61. | <b>Fubá fino</b> , aplicação culinária em geral, 100% milho, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 5.625  | R\$ 5,48  |
| 62. | <b>Gelatina dietética em pó</b> - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de glúten e sacarose. Sabor artificial. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.   | KG  | 1.800  | R\$ 25,17 |
| 63. | <b>Gelatina em pó</b> - aroma artificial; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade e ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Composição na embalagem. Sabores variados.   | KG  | 11.700 | R\$ 19,01 |
| 64. | <b>Geleia de mocotó</b> - Composição: água, açúcar, extrato protéico, corante natural de caramelo e aromatizante. Embalagem tetrapack de 220g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 37.500 | R\$ 4,02  |
| 65. | <b>Leite condensado</b> - Composto: leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem de 200g a 395g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de  | UND | 750    | R\$ 6,49  |



|     |   |     |         |           |
|-----|---|-----|---------|-----------|
|     | 9 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.   |     |         |           |
| 66. | <b>Leite de coco natural integral</b> , concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 1.087   | R\$ 9,71  |
| 67. | <b>Leite em pó integral</b> , contendo no mínimo 26% de gorduras, apresentação em lata ou pacotes plásticos aluminizados, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 640     | R\$ 25,16 |
| 68. | <b>Leite longa vida desnatado</b> – composição: leite de vaca contendo teor de gordura de no máximo 1%. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.  | LT  | 45.000  | R\$ 6,72  |
| 69. | <b>Leite longa vida Integral</b> – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.   | LT  | 315.000 | R\$ 6,68  |
| 70. | <b>Macarrão tipo espaguete nº08</b> pacote de 1 kg de primeira qualidade massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livre de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição  | KG  | 26.250  | R\$ 6,59  |



|     |   |     |        |           |
|-----|---|-----|--------|-----------|
|     | nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   |     |        |           |
| 71. | <b>Macarrão tipo padre nosso</b> pacote de 500g de primeira qualidade. Massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livres de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.                                       | KG  | 675    | R\$ 7,83  |
| 72. | <b>Macarrão tipo parafuso</b> pacote de 1 kg massa de sêmola com ovos, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem resistente e atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá conter: data de fabricação e validade, nome e endereço da empresa fabricante, ingredientes, informação nutricional e peso líquido.  | KG  | 18.750 | R\$ 7,51  |
| 73. | <b>Macarrão integral</b> formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.                             | KG  | 675    | R\$ 8,63  |
| 74. | <b>Maionese balde c/ 3 kg;</b> emulsão obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde plástico; hermeticamente fechado. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 560    | R\$ 38,94 |
| 75. | <b>Margarina Vegetal</b> cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor lípidios acondicionado em embalagem com 500g.   | UND | 37.490 | R\$ 7,43  |
| 76. | <b>Milho de Pipoca</b> embalagem de 500 g: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de   | UND | 500    | R\$ 2,90  |

|     |  |     |        |           |
|-----|--|-----|--------|-----------|
|     | sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem atóxica com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.   |     |        |           |
| 77. | <b>Milho verde em conserva</b> - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3,1kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | UND | 3.565  | R\$ 39,48 |
| 78. | <b>MISTURA PARA BOLO</b> - sabores: laranja, chocolate, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g.   | UND | 20.000 | R\$ 10,90 |
| 79. | <b>Molho inglês</b> , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 900 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 150    | R\$ 12,04 |
| 80. | <b>Molho de tomate temperado</b> - In natura- Produto resultante de concentração de polpa de tomates maduros, escolhidos sãos, sem pele e sem sementes por processo tecnooico adequado, insento de fermentação. Composto por tomates, pastas de alho, cebola e salsão. Embalagem com 340g  | UND | 10.875 | R\$ 1,97  |
| 81. | <b>Molho shoyo</b> , 1 litro obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e molho cereais permitidos, adição de outras substancias alimentícias,  | LT  | 150    | R\$ 14,35 |

|     |  |     |        |           |
|-----|--|-----|--------|-----------|
|     | na forma líquida de cor molho de shoyo marrom escuro, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, validade a contar da entrega 23 meses, com tampa inviolável e fechada, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276. Validade mínima 12 meses a partir da entrega.   |     |        |           |
| 82. | <b>Mostarda</b> , Embalagem de 190g.<br>Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Deve ser de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.   | UND | 9.375  | R\$ 5,02  |
| 83. | <b>Mucilagem de arroz</b> embalagem de 230g – à base de farinha de arroz e amido, pré-cozida, enriquecido com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 1.875  | R\$ 8,94  |
| 84. | <b>Mucilagem de milho</b> embalagem de 230g – à base de farinha de milho e amido, pré-cozida, enriquecida com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 11.250 | R\$ 8,94  |
| 85. | <b>Óleo de soja</b> - alimento (Originário, soja), produto refinado e de acordo com os padrões legais. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Selo do SIF.   | UND | 30.375 | R\$ 10,29 |
| 86. | <b>Páprica em pó</b> . Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG  | 50     | R\$ 49,70 |
| 87. | <b>Passas sem semente</b> , o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição   | KG  | 262    | R\$ 27,95 |

|     |  |     |        |           |
|-----|--|-----|--------|-----------|
|     | normal, exceto as previstas na norma, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.            |     |        |           |
| 88. | <b>Pó para Pudim</b> Composição: Açúcar, amido de milho, sal, espessante carragena, aromatizante, corantes: corante tartrazina e corante amarelo. Embalagem de 1kg, com validade de 12 meses.  | UND | 30.000 | R\$ 23,03 |
| 89. | <b>Queijo mussarela</b> – queijo tipo mussarela, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substancias estranhas de qualquer natureza; não prensado; de massa cozida; de média umidade; de consistência firme: semidura, rígida; textura: compacta; com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, embalada em plástico inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento ao redor de 6° c, com peso aproximado de 4,0 kg, com composição e informações nutricionais; com validade 60 dias a contar da data da entrega. | KG  | 1.500  | R\$ 51,09 |
| 90. | <b>Queijo parmesão ralado.</b> Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega.   | UND | 1.875  | R\$ 6,85  |
| 91. | <b>Sal refinado iodado</b> emb. c/ 01 kg, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer.  | KG  | 11.250 | R\$ 2,32  |
| 92. | <b>Sal refinado iodado emb. individual</b> sachê de 01 g, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio,   | CX  | 640    | R\$ 18,08 |

|     |   |    |        |           |
|-----|---|----|--------|-----------|
|     | impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer. Caixa com 1000 unidades.   |    |        |           |
| 93. | <b>Suco de caju</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta, Sabor: caju. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.     | LT | 13.125 | R\$ 9,02  |
| 94. | <b>Suco de goiaba</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: goiaba. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT | 13.125 | R\$ 9,77  |
| 95. | <b>Suco de manga</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: manga. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | LT | 13.125 | R\$ 9,86  |
| 96. | <b>Suco de maracujá</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: maracujá. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 10 a 15 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de  | LT | 2.250  | R\$ 15,88 |



|      |  |     |        |           |
|------|--|-----|--------|-----------|
|      | identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   |     |        |           |
| 97.  | <b>Suco de uva</b> concentrado garrafa contendo 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: uva. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 2 a 5 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT  | 2.250  | R\$ 19,90 |
| 98.  | <b>Tempero orégano</b> , seco, emb. c/ 1Kg em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 40     | R\$ 44,49 |
| 99.  | <b>Trigo para Quibe</b> embalagem com 500 g com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    | R\$ 6,95  |
| 100. | <b>Vinagre de vinho tinto 750ml</b> - Vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Data da validade mínima 06 meses a contar da data da entrega.  | UND | 11.250 | R\$ 4,94  |
| 101. | <b>ALMONDEGA</b> - Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.   | KG  | 36.000 | R\$ 22,10 |
| 102. | <b>BUCHO BOVINO</b> pré-cozido, limpo, congelado, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3kg  | KG  | 1.800  | R\$ 21,02 |
| 103. | <b>CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO)</b> sem  | KG  | 25.500 | R\$ 36,42 |



|      |  |    |         |           |
|------|--|----|---------|-----------|
|      | osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg  |    |         |           |
| 104. | <b>CARNE BOVINA (MÚSCULO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg                                | KG | 26.625  | R\$ 27,92 |
| 105. | <b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg                                 | KG | 23.250  | R\$ 38,15 |
| 106. | <b>CARNE BOVINA (SECA)</b> traseiro, curada, com o máximo de 10% de gordura, embalada a vácuo, devendo ser fornecida em embalagem plástica, original, com no máximo 5 kg.  | KG | 1.425   | R\$ 47,15 |
| 107. | <b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg.              | KG | 26.625  | R\$ 38,01 |
| 108. | <b>CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO (COXÃO DURO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg               | KG | 36.750  | R\$ 38,04 |
| 109. | <b>CARNE SUÍNA (CARRÉ)</b> congelada, cortada em porções (130 a 180g) devendo ser fornecida em embalagem plástica, com no máximo 3 kg.   | KG | 21.750  | R\$ 21,55 |
| 110. | <b>CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 51.000  | R\$ 10,40 |
| 111. | <b>CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica.   | KG | 194.000 | R\$ 19,51 |
| 112. | <b>CARNE, FRANGO (INTEIRO)</b> com carcaça, com vísceras, com pé e com cabeça, congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica  | KG | 1.875   | R\$ 9,60  |
| 113. | <b>FÍGADO BOVINO</b> congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 kg.  | KG | 20.625  | R\$ 13,02 |
| 114. | <b>LINGUIÇA DEFUMADA, CALABRESA,</b> preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração | KG | 29.250  | R\$ 19,93 |

|  |   |    |        |           |
|--|---|----|--------|-----------|
|  | adequada, acondicionada em saco de polietileno.   |    |        |           |
| 115.   | <b>LINGUIÇA FINA MISTA</b> , Preparada com carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, especiarias naturais, estabilizante de tripolifosfato de sódio (INS 450) anti- oxidante eritorbatado de sódio. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Peso 2,5 Kg.                    | KG | 20.250 | R\$ 19,83 |
| 116.   | <b>PATINHO MOÍDO CONGELADO (CARNE MOÍDA)</b> – de 1º qualidade, carne moída congelada de bovino, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicos satisfatórias (Eliminação do excesso de gordura, cartilagem e aponeuroses), com no máximo 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem de saco plástico fechamento á vácuo e peso de 2 kg. | KG | 59.250 | R\$ 34,66 |
| 117.   | <b>PEIXE (MERLUZA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 39.600 | R\$ 34,07 |
| 118.   | <b>PEIXE (PESCADA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 7.250  | R\$ 35,67 |
| 119.   | <b>PRESUNTO</b> de 1ª qualidade, sem capa de gordura, cozido, sem osso, não fatiado, acondicionado em embalagem plástica, original contendo 5 kg.   | KG | 1.875  | R\$ 23,68 |
| 120  | <b>SALSICHA BOVINA</b> , de primeira linha, resfriada, embalada à vácuo. A embalagem deve conter até 6 quilos do produto e rotulagem com identificação.   | KG | 10.500 | R\$ 9,84  |
| 121.   | <b>TOUCINHO FUMEIRO</b> sem costela, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 5kg  | KG | 1.312  | R\$ 3,42  |
| <b>TOTAL: R\$ 29.241.083,06(Vinte e nove milhões, duzentos e quarenta e um mil e oitenta e três reais e seis centavos)</b> |   |    |        |           |

São Gonçalo, de de 2025.

Elaboração/ Critérios Técnicos:

**Ushana R. Lopes**  
Coordenadora Administrativa  
Mat: 341.275

**Carmen Deiró Dutra**  
Coordenadora de Nutrição Hospitalar  
Mat: 340.665

Aprovo,                      de                      de 2025.

**Rafaella Apolinario Pinheiro**  
Presidente da Fundação Municipal de Saúde  
Mat.: 40.839

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**  
**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

NOVEMBRO/2024

**1. INTRODUÇÃO**

1.1. O Estudo Técnico Preliminar (ETP) é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação. O referido Estudo Técnico Preliminar possui como baliza as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/21.

1.2. O presente estudo visa à **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as unidades de saúde do Município de São Gonçalo.

1.3. Este documento destina-se analisar a viabilidade, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas.

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

2.1 A obtenção de gêneros alimentícios é necessária para atender à demanda de fornecimento de alimentos e envio de insumos as unidades. Esta medida visa garantir que os pacientes, acompanhantes e funcionários recebam alimentos de qualidade, respeitando as necessidades nutricionais e proporcionando condições adequadas para o desempenho de suas atividades.

2.3 Além disso, a aquisição de tais itens visa: Atender a requisitos nutricionais, cumprir compromissos institucionais e viabilizar operações diárias, para garantir que as necessidades alimentícias sejam atendidas regularmente.

2.4 A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para esta municipalidade, garantindo que seja realizada de maneira eficiente, dentro dos parâmetros legais e que atenda às necessidades dos envolvidos.

2.5 Posto isso, cremos estar plenamente demonstrada a importância singular desse processo. Sendo de importância imperativa à aquisição dos itens relacionados no DFD – Documento de Formalização da Demanda, bem como neste estudo preliminar.

## **3. ÁREA REQUISITANTE:**

| <b>REQUISITANTE</b>                   | <b>RESPONSÁVEIS</b>                   | <b>MAT.</b>        |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| Coordenação de Nutrição<br>Hospitalar | Ushana R. Lopes<br>Carmen Deiró Dutra | 126.726<br>340.665 |

## **4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

4.1. No que concerne à previsão no Plano de Contratações Anual – PCA deve-se salientar que a Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil desta municipalidade, esta cumprindo rigorosamente as diretrizes e procedimentos estabelecidos nos Decretos Municipais n.º 119/2023 e 035/2024, para o

planejamento e execução de Contratações Públicas, assegurando que a previsão do PCA será integrada em momento oportuno, conforme os procedimentos regulamentados na forma da lei.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. A presente contratação visa atender a demanda da Coordenação de Nutrição Hospitalar, conforme condições, quantidades, especificações e exigências estabelecidas neste documento e Termo de Referência.

5.2. No que tange as Contratações Públicas, além de outros princípios, o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, conforme expõe a redação dos art. 8º, inciso III do Decreto Municipal n.º 119/2023 e art. 5º e art. 11, inc. IV, da Lei n. 14.133/2021.

5.3. A contratação adotará práticas de sustentabilidade ambiental tendo como referência o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, que dispõe os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública.

5.4. Considerando o desenvolvimento sustentável como diretriz para a mudança de rumos no desenvolvimento global, o fundamento deste conceito se dá através do uso racional dos recursos naturais, de maneira que as futuras gerações possam satisfazer suas necessidades, do mesmo modo que a atual, garantindo também a construção de uma sociedade justa, do ponto de vista econômico, social e ambiental.

5.5. Nesse contexto é justo exigir que os fornecedores interessados em participar do certame licitatório tenham compromisso com a gestão empresarial pautada na sustentabilidade ambiental, econômica e social. E com base no compromisso socioambiental, com vistas ao desenvolvimento regional, as ações para manutenção do meio ambiente sustentável, deverão contemplar soluções, quer individualmente ou através de cooperações, associações, agentes sociais, empresas privadas ou organização não governamental.

5.6. A empresa deverá oferecer produtos acondicionados, preferencialmente, em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

5. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar



explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;

5.8 As exigências da Política de Resíduos Sólidos, deverão ser observadas pela Contratada, bem com os respectivos registros e comprovações oficiais vigentes.

5.9 Ademais, as exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista estarão previstas no venturo Termo de Referência e Edital.

## 6 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES:

6.1. Em atendimento ao artigo 8º, § 5 do Decreto Municipal 119/2023, *in verbis*:

*§ 5º Para fins de justificativa do quantitativo, as aquisições de bens deverão priorizar o levantamento dos históricos de consumo dos materiais a serem adquiridos, o Plano de Contratações Anual e as intenções de registro de preços, quando houver. (grifo nosso)*

Esta equipe de planejamento, objetivando atender o artigo supracitado e o quantitativo interposto - manifesta que:

- O consumo médio dos últimos 12 (doze) meses, gira em média cerca de 47.400 refeições mensais;
- Considerando o último pleito desta Administração - **Processo FMS: 2051/2023**, destaca-se que fora solicitado o quantativo necessário à época, entretanto, devido à crescente demanda de pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades de saúde do Município de São Gonçalo, faz-se necessário à aquisição conforme o quantitativo estipulado na tabela abaixo:

|    | ESPECIFICAÇÃO  | UND | QUANTIDADE |
|----|--|-----|------------|
| 1. | <b>Achocolatado em pó</b> - solúvel, instantâneo, a base de cacau, açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Embalagem com 400g, com textura fina e homogênea, a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de sujidades, materiais terrosos, detritos animais vegetais, casca de semente de cacau, parasitos e larvas que sigam as orientações sanitárias vigentes; embalagem resistente e atóxica. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 25.825     |
| 2. | <b>Açúcar refinado</b> , pacote de 1kg - na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a  | KG  | 93.750     |

|    |   |     |         |
|----|---|-----|---------|
|    | Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Embalagem em polietileno, atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  |     |         |
| 3. | <b>Adoçante em pó a base de sucralose</b> , em sachê de 800 mg, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente à umidade. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Caixa com 50 unidades.  | CX  | 1.200   |
| 4. | <b>Adoçante líquido a base de sucralose</b> , embalagem plástica de até 100ml. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 4.770   |
| 5. | <b>Água mineral</b> – embalagem plástica com 500 ml, não gaseificada. Com registro no Ministério da Saúde, RDC nº54/2000 e CNNPA. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. | UND | 225.000 |
| 6. | <b>Alecrim desidratado</b> , embalagem contendo 25g em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 1125    |
| 7. | <b>Ameixa seca</b> - Tipo seca, sem caroço, em pacote de 300g a 500g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 1125    |
| 8. | <b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem de 1 kg que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.  | KG  | 7.838   |
| 9. | <b>Amido de milho enriquecido</b> - sabor baunilha c/ vitaminas e sais minerais. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; embalado em caixa de 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 5.625   |

|     |   |     |         |
|-----|---|-----|---------|
| 10. | <b>Arroz agulhinha</b> , longo, fino, tipo I, de safra corrente, obtido a partir de matéria prima sã, limpa e de boa qualidade, livre de fungos, leveduras, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estanhos. Embalado em pacotes com 5 kg, resistentes a atóxicos. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 90.000  |
| 11. | <b>Arroz integral</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.    | KG  | 30.000  |
| 12. | <b>Arroz parbolizado</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 124.200 |
| 13. | <b>Aveia em flocos finos</b> – apresentando fácil solubilidade. Embalagem de 500g, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 20.890  |
| 14. | <b>Azeite puro de oliva</b> : azeite de oliva extra-virgem, contendo acidez máxima de 0,5%, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Deve constar em sua embalagem primária dados do distribuidor e/ou fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, composição. Garrafa de vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | LT  | 2.700   |
| 15. | <b>Azeitona verde</b> , em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade preta, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes   | UND | 565     |

|     |   |     |        |
|-----|---|-----|--------|
|     | submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 2kg devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. |     |        |
| 16. | <b>Batata palha</b> , embalagem contendo até 900 gramas, frita embalada, tipo palha fina, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | PCT | 5.625  |
| 17. | <b>Bebida à base de soja</b> - composição: água, açúcar, suco de fruta concentrado, proteína isolada de soja, corante natural. Isento de glúten, lactose e colesterol. Fonte de Cálcio. Sem conservantes. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem tetrapack de 1 litro. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.  | LT  | 5.400  |
| 18. | <b>Biscoito Água sem sal</b> - tipo: cracker. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 10.500 |
| 19. | <b>Biscoito cream cracker</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos. Consistência crocante e íntegro, com sabor característico. Isento de gordura trans na porção. Embalagem inviolável de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 72.000 |
| 20. | <b>Biscoito doce tipo rosquinha</b> – Descrição: rosquinha sabor artificial de leite, obtido de uma massa de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido milho, sal, aroma artificial de leite, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, estabilizante de soja. Contém gluten. Embalagem primária pacote de polipropileno atóxico, resistente,   | PCT | 3.750  |

|     |  |     |        |
|-----|--|-----|--------|
|     | hermeticamente fechado, com peso líquido de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: reembalados em caixa de papelão reforçado contendo no máximo 8 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração.  |     |        |
| 21. | <b>Biscoito maizena:</b> Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e bicarbonato de amônio. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 3.750  |
| 22. | <b>Biscoito doce- Tipo: Maria</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho, sal refinado, açúcar. Crocante, integro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 66.600 |
| 23. | <b>Biscoito Integral: Biscoito salgado tipo creme cracker integral;</b> Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, registrado no Ministério da Agricultura, embalagem de 400g a mesma deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade de mínimo de 06 meses.  | PCT | 2.000  |
| 24. | <b>Café em pó torrado e moído</b> - com selo ABIC, de pureza e RDC277, embalagem almofadada de 500g. Com validade 06 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação, descrição do produto e validade estampadas no rótulo da embalagem, com no máximo 20% PVA, gosto predominante de café arábica, admitindo-se o conilon, ponto de torrefação média, aroma E sabor característico do produto.  | UND | 56.250 |
| 25. | <b>Caldo de carne em pó</b> Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó; acondicionado em pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária                               | KG  | 100    |
| 26. | <b>Caldo de galinha em pó</b> Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango,  | KG  | 100    |



|     |  |     |       |
|-----|--|-----|-------|
|     | proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.  |     |       |
| 27. | <b>Canela em pau;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 38    |
| 28. | <b>Canela em pó -</b> fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, constando de data de validade. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 38    |
| 29. | <b>Canjica branca,</b> tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofos e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 750   |
| 30. | <b>Canjiquinha,</b> subproduto do milho, de cor amarela, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem plástica com 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.  | KG  | 4.500 |
| 31. | <b>Ketchup-</b> composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 2.750 |



|     |   |    |       |
|-----|---|----|-------|
| 32. | <b>Cúrcuma em pó:</b> Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 30 a 100g, deverão conter as informações de quantidade e validade de forma visível.   | KG | 50    |
| 33. | <b>CURRY.</b> Produto à base de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias permitidas, podendo ser adicionado de sal e amido. Apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 50    |
| 34. | <b>Chá de Camomila sachês</b> com 01 g, reembalados em caixas com 10 unidades - produto natural à base de planta, destinado à preparação de infusões, 100% flores de Camomila. Reembaladas em sacos de papel multifoldado ou caixas de papelão Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 |
| 35. | <b>Chá de Erva-Cidreira sachês</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - dessecado Validade: Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 |
| 36. | <b>Chá de Erva-Doce sachês</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - proveniente do fruto da Pimpinella anisum,L., maduro, inteiro, são, limpo e sem umidade Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 |
| 37. | <b>Chá erva mate tostada</b> - cx. c/ 200 g, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 30 caixinhas em cada. No rótulo deverá constar a denominação “chá”, seguida da classificação e procedência. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Normas de produção e   | CX | 1.125 |

|     |   |     |        |
|-----|---|-----|--------|
|     | embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes<br>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   |     |        |
| 38. | <b>Chá Preto sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - com folhas, talos e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente, cor negra sabor e odor característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | CX  | 1.875  |
| 39. | <b>Coco ralado</b> desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, com a seguinte composição: côco ralado desidratado e conservador ins 220. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 100g.   | UND | 2.250  |
| 40. | <b>Colorau.</b> Colorífico em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 1 kg.   | KG  | 3.750  |
| 41. | <b>Creme de leite</b> - com peso de 200g apresentando teor de gordura extraída do leite de vaca mínima de 25%; embalagem, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.  | UND | 24.300 |
| 42. | <b>Doce tablete banana</b> - composição banana e açúcar. Embalagem de 30g, incólume e individualmente embalados constando data de validade e fabricação. Aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.   | UND | 22.500 |
| 43. | <b>Doce tablete leite</b> - composição leite de vaca e açúcar, consistência macia, não açucarada. Embalagem de 30g, incólume, constando data de fabricação e validade. Individualmente embalados, aspecto próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Odor: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.                                  | UND | 22.000 |

|     |   |     |        |
|-----|---|-----|--------|
| 44. | <b>Ervilha seca</b> – Descrição: ervilha seca tipo I, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado em pacotes plásticos, atóxico, contendo 500 gramas do produto. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.  | KG  | 9.000  |
| 45. | <b>Ervilha verde</b> em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré -cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 3.150  |
| 46. | <b>Essência de baunilha</b> - Embalagem 960ml - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.   | UND | 38     |
| 47. | <b>Extrato de tomate</b> - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | KG  | 13.125 |
| 48. | <b>Farinha de aveia, integral</b> , isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados,   | KG  | 750    |

|     |  |     |        |
|-----|--|-----|--------|
|     | fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  |     |        |
| 49. | <b>Farinha de mandioca fina</b> , crua, pacote com 01kg branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em saco plástico, atóxico; embalagem e suas condições de acordo com a legislação em vigor. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 11.625 |
| 50. | <b>Farinha de rosca</b> , confeccionada a partir de pão com ou sem sal, embalagem com 500g. Deverá atender ao NTA 47 do decreto lei Nº12.486 DE 20/ 10/78.   | UND | 3.000  |
| 51. | <b>Farinha de trigo</b> especial pacote com 01 kg; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionada em embalagem apropriada (plástico), atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 15.000 |
| 52. | <b>Farinha láctea</b> - pré-cozida, adicionada de vitaminas e sais minerais. Apresentação em pó, embalagem com 400g. Composição: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, glúten, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 6.940  |
| 53. | <b>Flan de baunilha</b> : embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.  | UND | 30.000 |
| 54. | <b>Flan de chocolate</b> : embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 |
| 55. | <b>Feijão Branco Tipo I</b> – Descrição: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 500gramas e reembalados em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 375    |
| 56. | <b>Feijão carioquinha</b> tipo 01, pacote com 01 kg, safra   |     |        |

|     |   |     |        |
|-----|---|-----|--------|
|     | corrente, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas, odores estanhos, resistentes, atóxicos, com validade de 06 meses após a data de entrega.  | KG  | 14.850 |
| 57. | <b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | KG  | 79.500 |
| 58. | <b>Feijão, tipo fradinho</b> tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 525    |
| 59. | <b>Fermento em pó</b> , lata com 250 g, composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado hermeticamente.   | UND | 5.625  |
| 60. | <b>Flocos de cereais</b> - pré-cozido. Composição: farinha trigo integral, aveia e cevada. Enriquecido com vitaminas e sais minerais, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    |
| 61. | <b>Fubá fino</b> , aplicação culinária em geral, 100% milho, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 5.625  |
| 62. | <b>Gelatina dietética em pó</b> - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de glúten e sacarose. Sabor artificial. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.   | KG  | 1.800  |



|     |   |     |        |
|-----|---|-----|--------|
| 63. | <b>Gelatina em pó</b> - aroma artificial; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade e ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Composição na embalagem. Sabores variados.   | KG  | 11.700 |
| 64. | <b>Geleia de mocotó</b> - Composição: água, açúcar, extrato protéico, corante natural de caramelo e aromatizante. Embalagem tetrapack de 220g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 37.500 |
| 65. | <b>Leite condensado</b> - Composto: leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem de 200g a 395g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 750    |
| 66. | <b>Leite de coco natural integral</b> , concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 1.087  |
| 67. | <b>Leite em pó integral</b> , contendo no mínimo 26% de gorduras, apresentação em lata ou pacotes plásticos aluminizados, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 640    |
| 68. | <b>Leite longa vida desnatado</b> – composição: leite de vaca contendo teor de gordura de no máximo 1%. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.  | LT  | 45.000 |



|     |   |     |         |
|-----|---|-----|---------|
| 69. | <b>Leite longa vida Integral</b> – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.   | LT  | 315.000 |
| 70. | <b>Macarrão tipo espaguete nº08</b> pacote de 1 kg de primeira qualidade massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livre de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.          | KG  | 26.250  |
| 71. | <b>Macarrão tipo padre nosso</b> pacote de 500g de primeira qualidade. Massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livres de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.           | KG  | 675     |
| 72. | <b>Macarrão tipo parafuso</b> pacote de 1 kg massa de sêmola com ovos, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem resistente e atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá conter: data de fabricação e validade, nome e endereço da empresa fabricante, ingredientes, informação nutricional e peso líquido.                  | KG  | 18.750  |
| 73. | <b>Macarrão integral</b> formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. | KG  | 675     |
| 74. | <b>Maionese balde c/ 3 kg;</b> emulsão obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde plástico;  | UND | 560     |

|     |  |     |        |
|-----|--|-----|--------|
|     | hermeticamente fechado. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   |     |        |
| 75. | <b>Margarina Vegetal</b> cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor lípidios acondicionado em embalagem com 500g.  | UND | 37.490 |
| 76. | <b>Milho de Pipoca</b> embalagem de 500 g: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem atóxica com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.   | UND | 500    |
| 77. | <b>Milho verde em conserva</b> - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3,1kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | UND | 3.565  |
| 78. | <b>MISTURA PARA BOLO</b> - sabores: laranja, chocolate, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g.   | UND | 20.000 |
| 79. | <b>Molho inglês</b> , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 900 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 150    |
| 80. | <b>Molho de tomate temperado</b> - In natura- Produto resultante de concentração de polpa de tomates maduros,  | UND | 10.875 |

|     |  |     |        |
|-----|--|-----|--------|
|     | escolhidos são, sem pele e sem sementes por processo tecnológico adequado, isento de fermentação. Composto por tomates, pastas de alho, cebola e salsão. Embalagem com 340g  |     |        |
| 81. | <b>Molho shoyo</b> , 1 litro obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e molho cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor molho de shoyo marrom escuro, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, validade a contar da entrega 23 meses, com tampa inviolável e fechada, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276. Validade mínima 12 meses a partir da entrega. | LT  | 150    |
| 82. | <b>Mostarda</b> , Embalagem de 190g. Composição:vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Deve ser de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.   | UND | 9.375  |
| 83. | <b>Mucilagem de arroz</b> embalagem de 230g – à base de farinha de arroz e amido, pré-cozida, enriquecido com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 1.875  |
| 84. | <b>Mucilagem de milho</b> embalagem de 230g – à base de farinha de milho e amido, pré-cozida, enriquecida com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 11.250 |
| 85. | <b>Óleo de soja</b> - alimento (Originário, soja), produto refinado e de acordo com os padrões legais. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Selo do SIF.   | UND | 30.375 |
| 86. | <b>Páprica em pó</b> . Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.   | KG  | 50     |
| 87. | <b>Passas sem semente</b> , o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, são e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e   | KG  | 262    |

|     |   |     |        |
|-----|---|-----|--------|
|     | detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. |     |        |
| 88. | <b>Pó para Pudim</b> Composição: Açúcar, amido de milho, sal, espessante carragena, aromatizante, corantes: corante tartrazina e corante amarelo. Embalagem de 1kg, com validade de 12 meses.   | UND | 30.000 |
| 89. | <b>Queijo mussarela</b> – queijo tipo mussarela, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substancias estranhas de qualquer natureza; não prensado; de massa cozida; de média umidade; de consistência firme: semidura, rígida; textura: compacta; com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, embalada em plástico inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento ao redor de 6° c, com peso aproximado de 4,0 kg, com composição e informações nutricionais; com validade 60 dias a contar da data da entrega.  | KG  | 1.500  |
| 90. | <b>Queijo parmesão ralado.</b> Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega.  | UND | 1.875  |
| 91. | <b>Sal refinado iodado</b> emb. c/ 01 kg, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer.   | KG  | 11.250 |
| 92. | <b>Sal refinado iodado emb. individual</b> sachê de 01 g, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade   | CX  | 640    |

|     |  |    |        |
|-----|--|----|--------|
|     | com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer. Caixa com 1000 unidades.   |    |        |
| 93. | <b>Suco de caju</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta, Sabor: caju. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.     | LT | 13.125 |
| 94. | <b>Suco de goiaba</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: goiaba. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT | 13.125 |
| 95. | <b>Suco de manga</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: manga. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | LT | 13.125 |
| 96. | <b>Suco de maracujá</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: maracujá. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 10 a 15 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de   | LT | 2.250  |



|      |  |     |        |
|------|--|-----|--------|
|      | validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  |     |        |
| 97.  | <b>Suco de uva</b> concentrado garrafa contendo 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: uva. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 2 a 5 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT  | 2.250  |
| 98.  | <b>Tempero orégano</b> , seco, emb. c/ 1Kg em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 40     |
| 99.  | <b>Trigo para Quibe</b> embalagem com 500 g com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    |
| 100. | <b>Vinagre de vinho tinto 750ml</b> - Vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Data da validade mínima 06 meses a contar da data da entrega.  | UND | 11.250 |
| 101. | <b>ALMONDEGA</b> - Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.   | KG  | 36.000 |
| 102. | <b>BUCHO BOVINO</b> pré-cozido, limpo, congelado, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3kg  | KG  | 1.800  |
| 103. | <b>CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg  | KG  | 25.500 |



|      |   |    |         |
|------|---|----|---------|
| 104. | <b>CARNE BOVINA (MÚSCULO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG | 26.625  |
| 105. | <b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG | 23.250  |
| 106. | <b>CARNE BOVINA (SECA)</b> traseiro, curada, com o máximo de 10% de gordura, embalada a vácuo, devendo ser fornecida em embalagem plástica, original, com no máximo 5 kg.   | KG | 1.425   |
| 107. | <b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg.   | KG | 26.625  |
| 108. | <b>CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO (COXÃO DURO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG | 36.750  |
| 109. | <b>CARNE SUÍNA (CARRÉ)</b> congelada, cortada em porções (130 a 180g) devendo ser fornecida em embalagem plástica, com no máximo 3 kg.  | KG | 21.750  |
| 110. | <b>CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica com no máximo 3 kg.  | KG | 51.000  |
| 111. | <b>CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica.  | KG | 194.000 |
| 112. | <b>CARNE, FRANGO (INTEIRO)</b> com carcaça, com vísceras, com pé e com cabeça, congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica   | KG | 1.875   |
| 113. | <b>FÍGADO BOVINO</b> congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 kg.   | KG | 20.625  |
| 114. | <b>LINGUIÇA DEFUMADA, CALABRESA</b> , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. | KG | 29.250  |
| 115. | <b>LINGUIÇA FINA MISTA</b> , Preparada com carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, especiarias naturais, estabilizante de  | KG | 20.250  |

|      |   |    |        |
|------|---|----|--------|
|      | tripolifosfato de sódio (INS 450) anti- oxidante eritorbatado de sódio. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Peso 2,5 Kg.   |    |        |
| 116. | <b>PATINHO MOÍDO CONGELADO (CARNE MOÍDA)</b> – de 1º qualidade, carne moída congelada de bovino, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias (Eliminação do excesso de gordura, cartilagem e aponeuroses), com no máximo 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem de saco plástico fechamento á vácuo e peso de 2 kg. | KG | 59.250 |
| 117. | <b>PEIXE (MERLUZA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 39.600 |
| 118. | <b>PEIXE (PESCADA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 7.250  |
| 119. | <b>PRESUNTO</b> de 1ª qualidade, sem capa de gordura, cozido, sem osso, não fatiado, acondicionado em embalagem plástica, original contendo 5 kg.   | KG | 1.875  |
| 120  | <b>SALSICHA BOVINA</b> , de primeira linha, resfriada, embalada à vácuo. A embalagem deve conter até 6 quilos do produto e rotulagem com identificação.   | KG | 10.500 |
| 121. | <b>TOUCINHO FUMEIRO</b> sem costela, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 5kg  | KG | 1.312  |

6.2 Portanto, verifica-se que o quantitativo encontra-se alinhado ao que condiz o levantamento dos históricos de consumo dos insumos em questão. A saber, os pontos supracitados.

6.3 Não obstante, pontue-se que o quantitativo estimado nesta pretendida aquisição, implicará ganho de escala, visto que quanto maior a quantidade de insumos a serem cotados, melhor será o seu valor final, beneficiando à Administração, considerando-se, ainda, que somente se empenhará a quantidade dos alimentos a serem adquiridos.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a equipe de planejamento realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

I- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

II- Não será necessário à realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

III- Não se aplica a hipótese de locação dos bens;

IV- Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido;

V- Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração;

VI- A aquisição dos insumos se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas;

VII- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos itens a serem adquiridos.

7.2 Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, está na efetiva aquisição de gêneros alimentícios assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto. Dado que, trata-se de bem comum e o objeto possui ampla disponibilidade no mercado. A luz do inciso XIII, artigo 6º da Lei 14.133/21.

7.3 Vale mencionar que é possível adquirir o objeto pretendido em qualquer tempo, isto é, não exige-se grandes inovações ou variações em suas características para que possam vir a atender a necessidade da Administração. A saber, o princípio da economicidade e eficiência - art. 5º da Lei 14.133/21.

7.4 Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito - **Processo FMS: 2051/2023** - e tem se mostrado eficiente e eficaz no atendimento das necessidades até o presente momento.

7.5 Fora realizado pesquisa prévia de mercado, por meio de empresa especializada – **ANEXO I**, tencionando obter a estimativa de preço para aquisição em epígrafe.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | UND | QUANTI | VALOR UNIT | VALOR TOTAL    |
|------|--|-----|--------|------------|----------------|
| 1.   | <b>Achocolatado em pó</b> - solúvel, instantâneo, a base de cacau, açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Embalagem com 400g, com textura fina e homogênea, a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de sujidades, materiais terrosos, detritos animais vegetais, casca de semente de cacau, parasitos e larvas que sigam as orientações sanitárias vigentes; embalagem resistente e atóxica. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 25.825 | R\$ 5,95   | R\$ 153.658,75 |
| 2.   | <b>Açúcar refinado</b> , pacote de 1kg - na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Embalagem em polietileno, atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 93.750 | R\$ 4,99   | R\$ 467.812,50 |
|      | <b>Adoçante em pó a base de sucralose</b> , em sachê de 800 mg, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente à umidade. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão  |     |        |            |                |



|    |  |     |         |           |                |
|----|--|-----|---------|-----------|----------------|
| 3. | competente.<br>Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Caixa com 50 unidades.  | CX  | 1.200   | R\$ 14,90 | R\$ 17.880,00  |
| 4. | <b>Adoçante líquido a base de sucralose</b> , embalagem plástica de até 100ml. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 4.770   | R\$ 9,90  | R\$ 47.223,00  |
| 5. | <b>Água mineral</b> – embalagem plástica com 500 ml , não gaseificada. Com registro no Ministério da Saúde, RDC nº54/2000 e CNNPA. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. | UND | 225.000 | R\$ 1,55  | R\$ 348.750,00 |
| 6. | <b>Alecrim desidratado</b> , embalagem contendo 25g em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 1125    | R\$ 1,90  | R\$ 2.137,50   |
| 7. | <b>Ameixa seca</b> - Tipo seca, sem caroço, em pacote de 300g a 500g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 1125    | R\$ 37,90 | R\$ 42.637,50  |

|     |  |     |        |           |                |
|-----|--|-----|--------|-----------|----------------|
| 8.  | <b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem de 1 kg que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.   | KG  | 7.838  | R\$ 11,50 | R\$ 90.137,00  |
| 9.  | <b>Amido de milho enriquecido</b> - sabor baunilha c/ vitaminas e sais minerais. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; embalado em caixa de 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 5.625  | R\$ 7,80  | R\$ 43.875,00  |
| 10. | <b>Arroz agulhinha</b> , longo, fino, tipo I, de safra corrente, obtido a partir de matéria prima sã, limpa e de boa qualidade, livre de fungos, leveduras, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estanhos. Embalado em pacotes com 5 kg, resistentes a atóxicos. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 90.000 | R\$ 6,40  | R\$ 576.000,00 |
| 11. | <b>Arroz integral</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 30.000 | R\$ 8,90  | R\$ 267.000,00 |



|     |   |     |         |           |                |
|-----|---|-----|---------|-----------|----------------|
| 12. | <b>Arroz parbolizado</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 124.200 | R\$ 6,80  | R\$ 844.560,00 |
| 13. | <b>Aveia em flocos finos</b> – apresentando fácil solubilidade. Embalagem de 500g, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 20.890  | R\$ 7,99  | R\$ 166.911,10 |
| 14. | <b>Azeite puro de oliva:</b> azeite de oliva extra-virgem, contendo acidez máxima de 0,5%, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Deve constar em sua embalagem primária dados do distribuidor e/ou fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, composição. Garrafa de vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | LT  | 2.700   | R\$ 47,00 | R\$ 126.900,00 |

|     |   |     |       |           |                |
|-----|---|-----|-------|-----------|----------------|
| 15. | <b>Azeitona verde</b> , em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade preta, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 2kg devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. | UND | 565   | R\$ 62,00 | R\$ 35.030,00  |
| 16. | <b>Batata palha</b> , embalagem contendo até 900 gramas, frita embalada, tipo palha fina, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | PCT | 5.625 | R\$ 23,50 | R\$ 132.187,50 |
| 17. | <b>Bebida a base de soja</b> - composição: água, açúcar, suco de fruta concentrado, proteína isolada de soja, corante natural. Isento de glúten, lactose e colesterol. Fonte de Cálcio. Sem conservantes. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem tetrapack de 1 litro. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.  | LT  | 5.400 | R\$ 8,90  | R\$ 48.060,00  |



|     |   |     |        |          |                |
|-----|---|-----|--------|----------|----------------|
| 18. | <b>Biscoito Água sem sal</b> - tipo: cracker.<br>Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção.<br>Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 10.500 | R\$ 3,40 | R\$ 35.700,00  |
| 19. | <b>Biscoito cream cracker</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos.<br>Consistência crocante e íntegro, com sabor característico. Isento de gordura trans na porção. Embalagem inviolável de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 72.000 | R\$ 3,30 | R\$ 237.600,00 |
| 20. | <b>Biscoito doce tipo rosquinha</b> – Descrição: rosquinha sabor artificial de leite, obtido de uma massa de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido milho, sal, aroma artificial de leite, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, estabilizante de soja.<br>.Contém gluten. Embalagem primária pacote de polipropileno atóxico, resistente, herméticamente fechado, com peso líquido de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: reembalados em caixa de papelão reforçado contendo no máximo 8 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | PCT | 3.750  | R\$ 4,99 | R\$ 18.712,50  |

|     |  |     |        |           |                  |
|-----|--|-----|--------|-----------|------------------|
| 21. | <b>Biscoito maizena:</b> Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e bicarbonato de amônio. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 3.750  | R\$ 3,85  | R\$ 14.437,50    |
| 22. | <b>Biscoito doce- Tipo: Maria -</b> Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho, sal refinado, açúcar. Crocante, inteiro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 66.600 | R\$ 4,90  | R\$ 326.340,00   |
| 23. | <b>Biscoito Integral: Biscoito salgado tipo creme cracker integral;</b> Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, registrado no Ministério da Agricultura, embalagem de 400g a mesma deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade de mínimo de 06 meses.  | PCT | 2.000  | R\$ 8,50  | R\$ 17.000,00    |
| 24. | <b>Café em pó torrado e moido -</b> com selo ABIC, de pureza e RDC277, embalagem almofadada de 500g. Com validade 06 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação, descrição do produto e validade estampadas no rótulo da embalagem, com no máximo 20% PVA, gosto predominante de café arábica, admitindo-se o conilon, ponto de torrefação média, aroma E sabor característico do   | UND | 56.250 | R\$ 24,50 | R\$ 1.378.125,00 |

|     |  |    |     |              |              |
|-----|--|----|-----|--------------|--------------|
|     | produto.   |    |     |              |              |
| 25. | <b>Caldo de carne em pó</b> Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó; acondicionado em pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária   | KG | 100 | R\$<br>14,90 | R\$ 1.490,00 |
| 26. | <b>Caldo de galinha em pó</b> Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. | KG | 100 | R\$<br>14,90 | R\$ 1.490,00 |
| 27. | <b>Canela em pau;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG | 38  | R\$<br>46,00 | R\$ 1.748,00 |

|     |   |     |       |           |               |
|-----|---|-----|-------|-----------|---------------|
| 28. | <b>Canela em pó</b> - fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, constando de data de validade. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 38    | R\$ 32,00 | R\$ 1.216,00  |
| 29. | <b>Canjica branca</b> , tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofos e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 750   | R\$ 7,90  | R\$ 5.925,00  |
| 30. | <b>Canjiquinha</b> , subproduto do milho, de cor amarela, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem plástica com 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.  | KG  | 4.500 | R\$ 4,60  | R\$ 20.700,00 |
| 31. | <b>Ketchup</b> - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 2.750 | R\$ 5,40  | R\$ 14.850,00 |



|     |   |    |       |           |              |
|-----|---|----|-------|-----------|--------------|
| 32. | <b>Cúrcuma em pó:</b> Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo- avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 30 a 100g, deverão conter as informações de quantidade e validade de forma visível.  | KG | 50    | R\$ 32,00 | R\$ 1.600,00 |
| 33. | <b>CURRY.</b> Produto à base de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias permitidas, podendo ser adicionado de sal e amido. Apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 50    | R\$ 33,50 | R\$ 1.675,00 |
| 34. | <b>Chá de Camomila sachés</b> com 01 g, reembalados em caixas com 10 unidades- produto natural à base de planta, destinado à preparação de infusões, 100% flores de Camomila. Reembaladas em sacos de papel multifolhado ou caixas de papelão Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 | R\$ 3,80  | R\$ 7.125,00 |
| 35. | <b>Chá de Erva-Cidreira sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades- dessecado Validade: Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da   | CX | 1.875 | R\$ 3,80  | R\$ 7.125,00 |

|     |   |    |       |          |              |
|-----|---|----|-------|----------|--------------|
|     | embalagem secundária.   |    |       |          |              |
| 36. | <b>Chá de Erva-Doce sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - proveniente do fruto da Pimplinella anisum,L., maduro, inteiro, são, limpo e sem umidade Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 | R\$ 3,80 | R\$ 7.125,00 |
| 37. | <b>Chá erva mate tostada - cx. c/ 200 g</b> , hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 30 caixinhas em cada. No rótulo deverá constar a denominação “chá”, seguida da classificação e procedência. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | CX | 1.125 | R\$ 5,90 | R\$ 6.637,50 |
| 38. | <b>Chá Preto sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades- com folhas, talos e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente, cor negra sabor e odor característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da  | CX | 1.875 | R\$ 3,90 | R\$ 7.312,50 |

|     |   |     |        |           |               |
|-----|---|-----|--------|-----------|---------------|
|     | embalagem secundária.   |     |        |           |               |
| 39. | <b>Coco ralado</b> desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, com a seguinte composição: côco ralado desidratado e conservador ins 220. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 100g.       | UND | 2.250  | R\$ 4,50  | R\$ 10.125,00 |
| 40. | <b>Colorau.</b> Colorífico em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 1 kg. | KG  | 3.750  | R\$ 13,50 | R\$ 50.625,00 |
| 41. | <b>Creme de leite</b> - com peso de 200g apresentando teor de gordura extraída do leite de vaca mínima de 25%; embalagem, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.  | UND | 24.300 | R\$ 3,70  | R\$ 89.910,00 |
| 42. | <b>Doce tablete banana</b> - composição banana e açúcar. Embalagem de 30g, incólume e individualmente embalados constando data de validade e fabricação. Aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.               | UND | 22.500 | R\$ 1,60  | R\$ 36.000,00 |



|     |  |     |        |           |                |
|-----|--|-----|--------|-----------|----------------|
| 43. | <b>Doce tablete leite</b> - composição leite de vaca e açúcar, consistência macia, não açucarada. Embalagem de 30g, incólume, constando data de fabricação e validade. Individualmente embalados, aspecto próprio. Cor: amarelada ou amarelo- pardacenta. Odor: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | UND | 22.000 | R\$ 1,99  | R\$ 43.780,00  |
| 44. | <b>Ervilha seca</b> – Descrição: ervilha seca tipo I, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado em pacotes plásticos, atóxico, contendo 500 gramas do produto. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | KG  | 9.000  | R\$ 15,50 | R\$ 139.500,00 |
|     | <b>Ervilha verde</b> em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré -cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem |     |        |           |                |

|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 45. | soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.  | UND | 3.150  | R\$ 33,90 | R\$ 106.785,00 |
| 46. | <b>Essência de baunilha</b> - Embalagem 960ml - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.   | UND | 38     | R\$ 7,90  | R\$ 300,20     |
| 47. | <b>Extrato de tomate</b> - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | KG  | 13.125 | R\$ 29,80 | R\$ 391.125,00 |
|     | <b>Farinha de aveia, integral</b> , isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa   |     |        |           |                |

|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 48. | de papel vedada de 200g e 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 750    | R\$ 7,90  | R\$ 5.925,00   |
| 49. | <b>Farinha de mandioca fina</b> , crua, pacote com 01kg branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em saco plástico, atóxico; embalagem e suas condições de acordo com a legislação em vigor. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.             | UND | 11.625 | R\$ 5,95  | R\$ 69.168,75  |
| 50. | <b>Farinha de rosca</b> , confeccionada a partir de pão com ou sem sal, embalagem com 500g. Deverá atender ao NTA 47 do decreto lei Nº12.486 DE 20/10/78.   | UND | 3.000  | R\$ 5,50  | R\$ 16.500,00  |
| 51. | <b>Farinha de trigo</b> especial pacote com 01 kg; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionada em embalagem apropriada (plástico), atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 15.000 | R\$ 5,20  | R\$ 78.000,00  |
| 52. | <b>Farinha láctea</b> - pré-cozida, adicionada de vitaminas e sais minerais. Apresentação em pó, embalagem com 400g. Composição: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, glúten, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 6.940  | R\$ 8,90  | R\$ 61.766,00  |
| 53. | <b>Flan de baunilha</b> : embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 | R\$ 14,90 | R\$ 447.000,00 |



|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 54. | <b>Flan de chocolate:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 | R\$ 14,90 | R\$ 447.000,00 |
| 55. | <b>Feijão Branco Tipo I</b> – Descrição: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 500gramas e reembalados em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos.<br>Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 375    | R\$ 10,50 | R\$ 3.937,50   |
| 56. | <b>Feijão carioquinha</b> tipo 01, pacote com 01 kg, safra corrente, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas, odores estanhos, resistentes, atóxicos, com validade de 06 meses após a data de entrega.   | KG  | 14850  | R\$ 6,95  | R\$ 103.207,50 |
| 57. | <b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura.<br>Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | KG  | 79.500 | R\$ 7,40  | R\$ 588.300,00 |

|     |  |     |       |           |               |
|-----|--|-----|-------|-----------|---------------|
| 58. | <b>Feijão, tipo fradinho</b> tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | UND | 525   | R\$ 5,70  | R\$ 2.992,50  |
| 59. | <b>Fermento em pó</b> , lata com 250 g, composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado hermeticamente.  | UND | 5.625 | R\$ 5,95  | R\$ 33.468,75 |
| 60. | <b>Flocos de cereais</b> - pré-cozido. Composição: farinha trigo integral, aveia e cevada. Enriquecido com vitaminas e sais minerais, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 375   | R\$ 26,80 | R\$ 10.050,00 |
| 61. | <b>Fubá fino</b> , aplicação culinária em geral, 100% milho, aspecto físico pó, cor amarela, matéria- prima milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 5.625 | R\$ 5,20  | R\$ 29.250,00 |

|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 62. | <b>Gelatina dietética em pó</b> - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de glúten e sacarose. Sabor artificial. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.   | KG  | 1.800  | R\$ 19,50 | R\$ 35.100,00  |
| 63. | <b>Gelatina em pó</b> - aroma artificial; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade e ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Composição na embalagem. Sabores variados.   | KG  | 11.700 | R\$ 17,50 | R\$ 204.750,00 |
| 64. | <b>Geleia de mocotó</b> - Composição: água, açúcar, extrato protéico, corante natural de caramelo e aromatizante. Embalagem tetrapack de 220g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 37.500 | R\$ 3,95  | R\$ 148.125,00 |
| 65. | <b>Leite condensado</b> - Composto: leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem de 200g a 395g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 750    | R\$ 5,90  | R\$ 4.425,00   |
| 66. | <b>Leite de coco natural integral</b> , concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no | UND | 1.087  | R\$ 9,50  | R\$ 10.326,50  |



|     |   |    |         |           |                  |
|-----|---|----|---------|-----------|------------------|
|     | mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  |    |         |           |                  |
| 67. | <b>Leite em pó integral</b> , contendo no mínimo 26% de gorduras, apresentação em lata ou pacotes plásticos aluminizados, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 640     | R\$ 21,20 | R\$ 13.568,00    |
| 68. | <b>Leite longa vida desnatado</b> – composição: leite de vaca contendo teor de gordura de no máximo 1%. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.  | LT | 45.000  | R\$ 5,99  | R\$ 269.550,00   |
| 69. | <b>Leite longa vida Integral</b> – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.   | LT | 315.000 | R\$ 6,20  | R\$ 1.953.000,00 |

|     |   |    |        |          |                |
|-----|---|----|--------|----------|----------------|
| 70. | <b>Macarrão tipo espagete n°08</b> pacote de 1 kg de primeira qualidade massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livre de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG | 26.250 | R\$ 6,20 | R\$ 162.750,00 |
| 71. | <b>Macarrão tipo padre nosso</b> pacote de 500g de primeira qualidade. Massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livres de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG | 675    | R\$ 6,70 | R\$ 4.522,50   |
| 72. | <b>Macarrão tipo parafuso</b> pacote de 1 kg massa de sêmola com ovos, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem resistente e atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá conter: data de fabricação e validade, nome e endereço da empresa fabricante, ingredientes, informação nutricional e peso líquido.        | KG | 18.750 | R\$ 6,40 | R\$ 120.000,00 |
|     | <b>Macarrão integral</b> formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos  |    |        |          |                |

|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 73. | animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.  | KG  | 675    | R\$ 7,50  | R\$ 5.062,50   |
| 74. | <b>Maionese balde c/ 3 kg;</b> emulsão obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde plástico; hermeticamente fechado. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 560    | R\$ 32,90 | R\$ 18.424,00  |
| 75. | <b>Margarina Vegetal</b> cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor lípidios acondicionado em embalagem com 500g.   | UND | 37.490 | R\$ 7,90  | R\$ 296.171,00 |
| 76. | <b>Milho de Pipoca</b> embalagem de 500 g: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem atóxica com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.  | UND | 500    | R\$ 3,50  | R\$ 1.750,00   |



|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 77. | <p><b>Milho verde em conserva</b> - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3,1kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | UND | 3.565  | R\$ 32,90 | R\$ 117.288,50 |
| 78. | <p><b>MISTURA PARA BOLO</b> - sabores: laranja, chocolate, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g.</p>   | UND | 20.000 | R\$ 9,90  | R\$ 198.000,00 |
| 79. | <p><b>Molho inglês</b>, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 900 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo</p>   | UND | 150    | R\$ 10,90 | R\$ 1.635,00   |

|     |  |     |        |           |               |
|-----|--|-----|--------|-----------|---------------|
|     | 6 meses a partir da entrega do produto.  |     |        |           |               |
| 80. | <b>Molho de tomate temperado-</b> In natura- Produto resultante de concentração de polpa de tomates maduros, escolhidos sãos, sem pele e sem sementes por processo tecnológico adequado, isento de fermentação. Composto por tomates, pastas de alho, cebola e salsão. Embalagem com 340g  | UND | 10.875 | R\$ 2,69  | R\$ 29.253,75 |
| 81. | <b>Molho shoyo</b> , 1 litro obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e molho cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor molho de shoyo marrom escuro, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, validade a contar da entrega 23 meses, com tampa inviolável e fechada, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276. Validade mínima 12 meses a partir da entrega. | LT  | 150    | R\$ 13,90 | R\$ 2.085,00  |
| 82. | <b>Mostarda</b> , Embalagem de 190g. Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Deve ser de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.  | UND | 9.375  | R\$ 3,90  | R\$ 36.562,50 |
|     | <b>Mucilagem de arroz</b> embalagem de 230g – à base de farinha de arroz e amido, pré-cozida, enriquecido com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem  |     |        |           |               |

|     |   |     |        |           |                |
|-----|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 83. | contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.  | UND | 1.875  | R\$ 8,80  | R\$ 16.500,00  |
| 84. | <b>Mucilagem de milho</b> embalagem de 230g – à base de farinha de milho e amido, pré-cozida, enriquecida com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.  | UND | 11.250 | R\$ 7,90  | R\$ 88.875,00  |
| 85. | <b>Óleo de soja</b> - alimento (Originário, soja), produto refinado e de acordo com os padrões legais. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Selo do SIF.  | UND | 30.375 | R\$ 9,50  | R\$ 288.562,50 |
| 86. | <b>Páprica em pó.</b> Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.   | KG  | 50     | R\$ 27,90 | R\$ 1.395,00   |
|     | <b>Passas sem semente</b> , o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, são e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma, com cor própria, cheiro e sabor característicos.<br>Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, |     |        |           |                |

|     |  |     |        |           |                |
|-----|--|-----|--------|-----------|----------------|
| 87. | informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | KG  | 262    | R\$ 32,00 | R\$ 8.384,00   |
| 88. | <b>Pó para Pudim</b> Composição: Açúcar, amido de milho, sal, espessante carragena, aromatizante, corantes: corante tartrazina e corante amarelo. Embalagem de 1kg, com validade de 12 meses.  | UND | 30.000 | R\$ 19,90 | R\$ 597.000,00 |
| 89. | <b>Queijo mussarela</b> – queijo tipo mussarela, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza; não prensado; de massa cozida; de média umidade; de consistência firme: semidura, rígida; textura: compacta; com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, embalada em plástico inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento ao redor de 6° c, com peso aproximado de 4,0 kg, com composição e informações nutricionais; com validade 60 dias a contar da data da entrega. | KG  | 1.500  | R\$ 43,00 | R\$ 64.500,00  |
| 90. | <b>Queijo parmesão ralado.</b> Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem atóxico,   | UND | 1.875  | R\$ 5,50  | R\$ 10.312,50  |

|     |   |    |        |           |                |
|-----|---|----|--------|-----------|----------------|
|     | resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega.   |    |        |           |                |
| 91. | <b>Sal refinado iodado</b> emb. c/ 01 kg, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer.   | KG | 11.250 | R\$ 2,39  | R\$ 26.887,50  |
| 92. | <b>Sal refinado iodado emb. individual</b> sachê de 01 g, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer. Caixacom 1000 unidades.   | CX | 640    | R\$ 18,90 | R\$ 12.096,00  |
| 93  | <b>Suco de caju</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta, Sabor: caju. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega | LT | 13.125 | R\$ 8,90  | R\$ 116.812,50 |

|     |   |    |        |          |                |
|-----|---|----|--------|----------|----------------|
|     | do produto.   |    |        |          |                |
| 94. | <b>Suco de goiaba</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: goiaba. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT | 13.125 | R\$ 8,90 | R\$ 116.812,50 |
| 95. | <b>Suco de manga</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: manga. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | LT | 13.125 | R\$ 8,90 | R\$ 116.812,50 |



|     |  |    |       |              |               |
|-----|--|----|-------|--------------|---------------|
| 96. | <p><b>Suco de maracujá</b> concentrado garrafa com 1 litro</p> <p>-Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: maracujá. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 10 a 15 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | LT | 2.250 | R\$<br>13,50 | R\$ 30.375,00 |
| 97. | <p><b>Suco de uva</b> concentrado garrafa contendo 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: uva. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 2 a 5 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p>              | LT | 2.250 | R\$<br>13,90 | R\$ 31.275,00 |
| 98. | <p><b>Tempero orégano</b>, seco, emb. c/ 1Kg em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.</p>   | KG | 40    | R\$<br>36,00 | R\$ 1.440,00  |



|      |   |     |        |           |                |
|------|---|-----|--------|-----------|----------------|
| 99.  | <b>Trigo para Quibe</b> embalagem com 500 g com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 375    | R\$ 9,90  | R\$ 3.712,50   |
| 100. | <b>Vinagre de vinho tinto 750ml</b> - Vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Data da validade mínima 06 meses a contar da data da entrega. | UND | 11.250 | R\$ 4,20  | R\$ 47.250,00  |
| 101. | <b>ALMONDEGA</b> - Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.  | KG  | 36.000 | R\$ 19,90 | R\$ 716.400,00 |
| 102. | <b>BUCHO BOVINO</b> pré-cozido, limpo, congelado, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3kg   | KG  | 1.800  | R\$ 19,90 | R\$ 35.820,00  |
| 103. | <b>CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG  | 25.500 | R\$ 37,90 | R\$ 966.450,00 |
|      | <b>CARNE BOVINA (MÚSCULO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça   |     |        | R\$       | R\$ 785.437,50 |

|      |   |    |         |           |                  |
|------|---|----|---------|-----------|------------------|
| 104. | individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG | 26.625  | 29,50     |                  |
| 105. | <b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg                    | KG | 23.250  | R\$ 38,90 | R\$ 904.425,00   |
| 106. | <b>CARNE BOVINA (SECA)</b> traseiro, curada, com o máximo de 10% de gordura, embalada a vácuo, devendo ser fornecida em embalagem plástica, original, com no máximo 5 kg.   | KG | 1.425   | R\$ 38,50 | R\$ 54.862,50    |
| 107. | <b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg. | KG | 26.625  | R\$ 38,90 | R\$ 1.035.712,50 |
| 108. | <b>CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO (COXÃO DURO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG | 36.750  | R\$ 37,90 | R\$ 1.392.825,00 |
| 109. | <b>CARNE SUÍNA (CARRÉ)</b> congelada, cortada em porções (130 a 180g) devendo ser fornecida em embalagem plástica, com no máximo 3 kg.  | KG | 21.750  | R\$ 19,90 | R\$ 432.825,00   |
| 110. | <b>CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica com no máximo 3 kg.  | KG | 51.000  | R\$ 10,90 | R\$ 555.900,00   |
| 111. | <b>CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica.  | KG | 194.000 | R\$ 19,95 | R\$ 3.870.300,00 |

|      |   |    |        |           |                  |
|------|---|----|--------|-----------|------------------|
| 112. | <b>CARNE, FRANGO (INTEIRO)</b> com carcaça, com vísceras, com pé e com cabeça, congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica   | KG | 1.875  | R\$ 8,90  | R\$ 16.687,50    |
| 113. | <b>FÍGADO BOVINO</b> congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 kg.   | KG | 20.625 | R\$ 14,90 | R\$ 307.312,50   |
| 114. | <b>LINGUIÇA DEFUMADA, CALABRESA,</b> preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.  | KG | 29.250 | R\$ 19,90 | R\$ 582.075,00   |
| 115. | <b>LINGUIÇA FINA MISTA,</b> Preparada com carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, especiarias naturais, estabilizante de tripolifosfato de sódio (INS 450) anti- oxidante eritorbatado de sódio. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Peso 2,5 Kg.                     | KG | 20.250 | R\$ 20,90 | R\$ 423.225,00   |
| 116. | <b>PATINHO MOÍDO CONGELADO (CARNE MOÍDA)</b> – de 1º qualidade, carne moída congelada de bovino, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias (Eliminação do excesso de gordura, cartilagem e aponeuroses), com no máximo 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem de saco plástico fechamento á vácuo e peso de 2 kg. | KG | 59.250 | R\$ 29,90 | R\$ 1.771.575,00 |

|      |   |    |        |           |                  |
|------|---|----|--------|-----------|------------------|
| 117. | <b>PEIXE (MERLUZA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg. | KG | 39.600 | R\$ 32,90 | R\$ 1.302.840,00 |
| 118. | <b>PEIXE (PESCADA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg. | KG | 7.250  | R\$ 34,90 | R\$ 253.025,00   |
| 119. | <b>PRESUNTO</b> de 1ª qualidade, sem capa de gordura, cozido, sem osso, não fatiado, acondicionado em embalagem plástica, original contendo 5 kg.       | KG | 1.875  | R\$ 19,80 | R\$ 37.125,00    |
| 120  | <b>SALSICHA BOVINA</b> , de primeira linha, resfriada, embalada à vácuo. A embalagem deve conter até 6 quilos do produto e rotulagem com identificação. | KG | 10.500 | R\$ 8,90  | R\$ 93.450,00    |
| 121. | <b>TOUCINHO FUMEIRO</b> sem costela, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 5kg  | KG | 1.312  | R\$ 36,70 | R\$ 48.150,40    |

**TOTA R\$**  
**L 0 29.087.184,7**

7.6 As soluções de permuta e doação, não atendem aos objetivos descritos neste presente estudo.

7.7 No mais enfatiza-se que esta equipe seguiu as diretrizes previstas no artigo 8º, inciso V do Decreto Municipal n.º 119/2023 e demais normativos que subsidiam a elaboração do Estudo Técnico Preliminar, no que toca ao levantamento de mercado.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 As informações relacionadas aos preços unitários referenciais presentes neste documento, não deverão ser transferidas para o edital, uma vez que a estimativa de preços destina-se apenas à comparação entre as possíveis soluções.

8.2. A comissão de licitações do conveniente, de acordo com o estabelecido na legislação vigente, deverá realizar preliminarmente a cotação e aferição do item.

8.3. Buscando na licitação a aquisição dos itens pelo menor preço, respeitando-se a coerência da especificação e preços constantes na relação do item aprovado.

8.4. O relatório de cotação para contratação fora elaborado através de empresa especializada – ANEXO I.

8.5 Para pretensa aquisição, estima-se o valor é de **R\$ 29.087.184,70 (Vinte e nove milhões oitenta e sete mil cento e oitenta e quatro reais e setenta centavos)**

## **9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

9.1 A solução identificada para atendimento da necessidade explicitada é a aquisição de gêneros alimentícios, para atender as unidades de saúde do Município de São Gonçalo, visando cumprir as demandas interpostas pela Coordenação de Nutrição Hospitalar.

9.2 A garantia legal ou contratual do objeto serão disponibilizadas no Termo de Referencia e Edital.

9.3 No que concerne à redação prevista no inciso VII, do artigo 8º do Decreto Municipal n.º 119/2023 do Município de São Gonçalo c/c inciso VII do §1º do art. 18 da Lei Federal n.º 14.133/2021, ressalta-se que o objeto não possui a necessidade de manutenção e à assistência técnica. A saber, a especificidade do objeto.

9.4 As obrigações específicas da Contratada serão detalhadas no Termo de Referência e Edital.

9.5 A Constituição Federal estabelece como regra geral e condição básica à compra de bens e contratação de serviços, quando realizadas para a Administração Pública, o dever de licitar (art. 37, XXI, da CF/88).



*Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:*

*XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações **serão contratados mediante processo de licitação pública** que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômicas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.” (grifo nosso)*

9.6 A lei que regulamenta o dispositivo constitucional acima, Lei nº 14.133/21, no seu art. 2º, também ratifica o comando constitucional.

*“Art. 2º As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, concessões, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, **serão necessariamente precedidas de licitação**, ressalvadas as hipóteses previstas nesta lei.” (grifo nosso)*

9.7 Nesta seara, o legislador previu que em situações de aquisições de bens e serviços comuns, o pregão é a modalidade de licitação obrigatória, conforme menciona o inciso XLI, art. 6º da Lei nº 14.133/21.

*“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:*

***XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;” (grifo nosso)***

9.8 Levando em conta as afirmações acima e o ciclo de vida do objeto, sugerimos pela realização de Pregão na forma eletrônica, com a intenção de registros de preços, em razão de que este processo enquadra-se nas seguintes hipóteses do art. 3º do Decreto n.º 520/2023 desta municipalidade:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

9.9 Diante aos fatos suscitados, sugere-se que esta contratação seja realizada com fulcro nos Decretos Municipais n.º 085/2023, 119/2023 e 520/2023 e subsidiariamente na Lei Federal 14.133/2021.

## **10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

10.1 A licitação será do tipo menor preço por item e ao analisar esta formatação é possível identificar que licitar pelo critério de menor preço por item garante que fornecedores especializados em determinado produto ou serviço tenham condições mais vantajosas para participar. Nesta seara, já se pronunciou o TCU, na SÚMULA Nº 247:

*"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou obtenção da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."*

10.2. Assim, o objeto da contratação será parcelado, com a licitação realizada por itens, visto que o seu parcelamento não trará prejuízos para o conjunto da solução ou perda de escala, sendo técnica e economicamente viável. Desta forma, o parcelamento promoverá a ampla participação de licitantes que poderão executar o objeto em sua totalidade ou em unidades.

10.3. Em conformidade com a redação prevista no artigo 3º, inciso II do Decreto 11.462 de 31 de março de 2023, verifica-se que o objeto deste presente estudo, prevê a possibilidade do parcelamento das remessas, conforme a oportunidade e conveniência desta Administração.

*"Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:*

*II - quando for conveniente a obtenção de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;"*

10.4 A luz ao art. 47, II, da Lei nº 14.133/21, nota-se que o objeto poderá ser parcelado em itens, uma vez que encontra-se tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

*“Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:*

*II - do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.”*

10.5 Ante ao exposto, a Administração poderá adquirir a quantidade necessária para atender às suas demandas, quando for oportuno e conveniente.

10.6 Não obstante, o parcelamento da contratação, possibilitará um controle efetivo quanto à distribuição dos itens, traduzindo-se no estímulo ao consumo sustentável e consciente.

## **11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

11.1. Os resultados pretendidos são:

- i) assegurar a continuidade da prestação serviços, assim como pleno atendimento aos pacientes, acompanhantes e funcionários da rede municipal;
- ii) adquirir de forma mais vantajosa os insumos que supram a necessidade institucional, atendendo os requisitos ambientais;
- iii) espera-se que com esta contratação a Administração encontre: otimização dos recursos públicos, ampliação da eficiência e eficácia da gestão pública municipal, direcionando as aquisições de maneira que alinhem-se ao planejamento estratégico e às necessidades da Pasta.

11.2. Insta ressaltar que esta pretendida contratação, visa a melhor relação custo-benefício possível em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que os serviços desempenhados por esta Pasta sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

11.3 Em anuência com o art. 5º e o art. 11 da Lei 14.133/2021, a pretensa contratação busca assegurar que a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública seja feita de forma isonômica, eficiente, e que promova o desenvolvimento nacional sustentável.

11.4 No mais salienta-se que esta equipe seguiu as diretrizes previstas no artigo 8º, inciso IX do Decreto Municipal n.º 119/2023 e demais normativos que subsidiam a elaboração do estudo preliminar, no que condiz aos resultados pretendidos por este ente público.

## **12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

### **12.1 A ADMINISTRAÇÃO TOMARÁ AS SEGUINTE PROVIDÊNCIAS:**

- I. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- II. Exigir o cumprimento dos requisitos da Vigilância Sanitária para garantir que os proponentes, interessados em fornecer seus produtos e serviços aos entes públicos, sejam empresas idôneas, inspecionadas periodicamente e assegurem que a qualidade de seus produtos atenda aos requisitos técnicos necessários;
- III. Exigir os documentos de comprovação técnica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira;
- IV. Atentar ao prazo de entrega dos produtos e critérios de aceitação previstos no Termo de Referência e Edital;
- V. Após o recebimento da nota de empenho ou similar, a Contratante deverá detalhar o processo de entrega previsto no Termo de Referência e Edital;
- VI. Verificar se os bens estão de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência a ser elaborado impossibilitem sua utilização;
- VII. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido;
- VIII. Empenhar, para cumprimento do Contrato, os recursos orçamentários necessários ao pagamento;
- IX. Deverão estar inclusos na proposta as especificações dos itens presentes neste estudo e venturo Termo de Referência;
- X. Efetuar a inspeção padrão dos produtos previamente a assinatura do contrato ou retirada da Nota de Empenho, de acordo com as condições e especificações pactuadas nesse estudo, Termo de Referência e Edital;
- XI. Notificar previamente a Contratada, quando da aplicação de penalidades;

XII. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto, por intermédio de servidor(s) designado(s) pela Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo - FMS. O mesmo deverá atestar o recebimento do objeto tal qual consta no Termo de Referência e Edital;

XIII. Reservar à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos e todo o mais que se relacione com a futura execução contratual, desde que não acarrete ônus para a Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo ou modificação das obrigações.

XIV. Caso sejam necessárias adequações/adaptações, as alterações serão realizadas por parte da Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo.

### **13. CONTRATAÇÃO CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

13.1. As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

13.2. Nesse sentido, não foi identificada a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

### **14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

14.1 Os alimentos a serem fornecidos deverão considerar a composição, características ou componentes sustentáveis.

14.2 Os produtos deverão ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de:

a) materiais menos agressivos ao meio ambiente.

b) produtos acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável.

14.3 No que se refere às exigências descritas nas especificações deve também ser feita, conforme o caso, mediante inscrição nos rótulos, nas embalagens, ou por apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, ou por instituição credenciada, que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências estabelecidas.

14.4 A contratação deverá cumprir com o princípio e objetivo de incentivar a inovação e o desenvolvimento nacional sustentável, conforme art. 5º e 11, inciso IV, da Lei Federal Nº 14.133/2021.

14.5 Sobretudo, a contratação decorrente do presente processo exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

## **15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:**

15.1 O presente estudo levantou os elementos essenciais que irão compor o Termo de Referência e demonstrou ser viável a contratação pretendida, condicionada à implementação das providências discriminadas, cabendo ressaltar que os riscos envolvidos são administráveis e os custos previstos são compatíveis e se caracterizam pela economicidade e viabilidade.

15.2 Por todo exposto, conclua-se que a contratação da solução proposta é recomendável, visto que atende de maneira integral às necessidades identificadas.

| <b>EQUIPE TÉCNICA DE ELABORAÇÃO DE DFD/ETP:</b>   |
|---|
| <div><hr/><p><b>FABRICIO SPEZANI BARBETO</b><br/>Mat: 335.618</p></div> <div><hr/><p><b>MARIANNA PEREIRA DE MORAES</b><br/>Mat: 350.279</p></div> |





**REQUISITANTE: COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

São Gonçalo, 10 de dezembro de 2024.

Ushana R. Lopes  
Coordenadora Administrativa  
Matricula 126.726

Carmen Deiró Dutra  
Coordenadora de Nutrição  
Matrícula: 340.665

**ANEXO II**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA**

*(em papel timbrado da empresa)*

[denominação/razão social da sociedade empresarial], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a).\_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no item do Edital de nº \_\_\_\_/\_\_\_\_e sob as penas da lei, se comprometer a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e está ciente de que nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto desta contratação, ou de outra forma a ele não relacionada, nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013.

DECLARA ainda estar ciente de que a responsabilidade da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, abrangendo as sociedades controladoras, controladas, coligadas ou consorciadas para o contrato, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

---

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO III**  
**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO**

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

São Gonçalo, \_\_de\_\_\_\_de\_\_\_\_.

---

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO IV**  
**DECLARAÇÃO - ART. 9º, § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021**

*(em papel timbrado da empresa)*

*[denominação/razão social da sociedade empresarial]*

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

*[endereço da sociedade empresarial]*

DECLARAMOS, sob as penalidades cabíveis, que não participam dos nossos quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses.

DECLARAMOS, ainda, que não participam de nossos quadros funcionais agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

---

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO REF. EMPREGO DE MENOR**

*(em papel timbrado da empresa)*

\_\_\_\_\_ [órgão ou entidade licitante] Ref. Licitação  
nº \_\_\_\_/\_\_\_\_\_[denominação/razão social da sociedade empresarial], inscrita no  
Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por  
intermédio do seu(sua) representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI, do art. 68, da Lei Federal  
nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou  
insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: ( ) Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

---

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO ART. 63, inciso I e § 1º, DA LEI  
FEDERAL Nº 14.133/2021**

*(em papel timbrado da empresa)*

*[denominação/razão social da sociedade empresarial]*

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

*[endereço da sociedade empresarial]*

Considerando o inciso I do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que atendemos aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Considerando o disposto no § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, sob pena de desclassificação, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

---

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)



**ANEXO VII**  
**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SAÚDE E**  
**SEGURANÇA DO TRABALHO**

DECLARO, sob a penas da lei e para os devidos fins de comprovação junto ao(à)  
\_\_\_\_\_[órgão ou entidade  
CONTRATANTE], que, na execução do presente contrato, são devidamente observadas as  
normas de saúde e segurança do trabalho pertinentes.

São Gonçalo, \_\_de\_\_\_\_de\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS DO ART. 63,  
IV, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021**

*(em papel timbrado da empresa)*

*[denominação/razão social da sociedade empresarial]*

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

*[endereço da sociedade empresarial]*

Considerando o disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitada da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

---

**REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**  
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO IX**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA**

*(em papel timbrado da empresa)*

*[denominação/razão social da sociedade empresarial]*

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

*[endereço da sociedade empresarial]*

Em atendimento à previsão legal contida no art. 67, VI da Lei Federal nº 14.133/2021, \_\_\_\_\_[nome completo do representante legal da empresa],DECLARO que o(a) Sr(a).\_\_\_\_\_[nome completo do profissional indicado da empresa], profissional indicado por essa empresa, realizou visita para fins de vistoria técnica ao \_\_\_\_\_[local ou equipamento visitado], acompanhado do respectivo responsável, tendo tomado ciência de todas as condições locais para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da licitação na modalidade \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, as quais serão consideradas quando da elaboração da proposta que vier a ser apresentada.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Agente Público

(Nome, cargo, matrícula e lotação)

\_\_\_\_\_  
Profissional indicado pela

Empresa (Nome, cargo e carimbo  
da empresa)

\_\_\_\_\_  
Profissional indicado pela Empresa

**ANEXO X**

**MODELO DE INDICAÇÃO DA LOCALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

*em papel timbrado da empresa)*

*[denominação/razão social da sociedade empresarial]*

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº \_\_\_\_\_.

*[endereço da sociedade empresarial]*

Informamos que as instalações dedicadas ao desempenho das nossas atividades relacionadas a cumprimento do contrato objeto desta licitação estão localizadas na \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ [endereço das instalações], acompanhando a presente declaração cópia do respectivo Alvará de Funcionamento.

São Gonçalo, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**ANEXO XI**  
**PROPOSTA COMERCIAL**

| <b>Proponente:</b>   |   |      |        |   |      |       |
|--|---|------|--------|---|------|-------|
| <b>Endereço:</b>   |   |      |        |   |      |       |
| <b>Modalidade: Pregão Eletrônico SRP FMS</b>                   |   |      |        | <b>Nº ____/2025</b>                             |      |       |
| <b>Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias</b>                |   |      |        | <b>Prazo de Entrega: Conforme TR. (Anexo I)</b> |      |       |
| <b>CNPJ.:</b>  |   |      |        | <b>Insc. Estadual:</b>                          |      |       |
| <b>Condições de Pagamento: CONFORME ESPECIFICADO NO EDITAL</b> |   |      |        |   |      |       |
| ITEM   | ESPECIFICAÇÃO   | UNID | QUANT  | PREÇO   |      |       |
|  |   |      |        | MARCA   | UNIT | TOTAL |
| 1  | <b>Achocolatado em pó - solúvel</b> , instantâneo, a base de cacau, açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Embalagem com 400g, com textura fina e homogênea, a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de sujidades, materiais terrosos, detritos animais vegetais, casca de semente de cacau, parasitos e larvas que sigam as orientações sanitárias vigentes; embalagem resistente e atóxica. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT  | 25.825 |   |      |       |
| 2  | <b>Açúcar refinado</b> , pacote de 1kg - na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Embalagem em polietileno, atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG   | 93.750 |   |      |       |

|   |   |     |         |  |  |  |
|---|---|-----|---------|--|--|--|
| 3 | <b>Adoçante em pó a base de sucralose</b> , em sachê de 800 mg, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente à umidade. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Caixa com 50 unidades.  | CX  | 1.200   |  |  |  |
| 4 | <b>Adoçante líquido a base de sucralose</b> , embalagem plástica de até 100ml. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | UND | 4.770   |  |  |  |
| 5 | <b>Água mineral</b> – embalagem plástica com 500 ml, não gaseificada. Com registro no Ministério da Saúde, RDC nº54/2000 e CNNPA. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. | UND | 225.000 |  |  |  |
| 6 | <b>Alecrim desidratado</b> , embalagem contendo 25g em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 1125    |  |  |  |



|    |   |     |        |  |  |  |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 7  | <b>Ameixa seca</b> - Tipo seca, sem caroço, em pacote de 300g a 500g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 1.125  |  |  |  |
| 8  | <b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem de 1 kg que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.                          | KG  | 7.838  |  |  |  |
| 9  | <b>Amido de milho enriquecido</b> - sabor baunilha c/ vitaminas e sais minerais. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; embalado em caixa de 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.                                    | PCT | 5.625  |  |  |  |
| 10 | <b>Arroz agulhinha</b> , longo, fino, tipo I, de safra corrente, obtido a partir de matéria prima sã, limpa e de boa qualidade, livre de fungos, leveduras, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estanhos. Embalado em pacotes com 5 kg, resistentes a atóxicos. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 90.000 |  |  |  |

|    |   |     |         |  |  |  |
|----|---|-----|---------|--|--|--|
| 11 | <b>Arroz integral</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.    | KG  | 30.000  |  |  |  |
| 12 | <b>Arroz parbolizado</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 124.200 |  |  |  |
| 13 | <b>Aveia em flocos finos</b> – apresentando fácil solubilidade. Embalagem de 500g, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 20.890  |  |  |  |

|    |  |     |       |  |  |  |
|----|--|-----|-------|--|--|--|
| 14 | <b>Azeite puro de oliva:</b> azeite de oliva extra-virgem, contendo acidez máxima de 0,5%, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Deve constar em sua embalagem primária dados do distribuidor e/ou fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, composição. Garrafa de vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | LT  | 2.700 |  |  |  |
| 15 | <b>Azeitona verde,</b> em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade preta, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 2kg devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. | UND | 565   |  |  |  |
| 16 | <b>Batata palha,</b> embalagem contendo até 900 gramas, frita embalada, tipo palha fina, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deves ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.  | PCT | 5.625 |  |  |  |

|    |   |     |        |  |  |  |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 17 | <b>Bebida à base de soja</b> - composição: água, açúcar, suco de fruta concentrado, proteína isolada de soja, corante natural. Isento de glúten, lactose e colesterol. Fonte de Cálcio. Sem conservantes. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem tetrapack de 1 litro. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.                        | LT  | 5.400  |  |  |  |
| 18 | <b>Biscoito Água sem sal</b> - tipo: cracker. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 10.500 |  |  |  |
| 19 | <b>Biscoito cream cracker</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos. Consistência crocante e íntegro, com sabor característico. Isento de gordura trans na porção. Embalagem inviolável de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT | 72.000 |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 20 | <b>Biscoito doce tipo rosquinha –</b><br>Descrição: rosquinha sabor artificial de leite, obtido de uma massa de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido milho, sal, aroma artificial de leite, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, estabilizante de soja. Contém gluten. Embalagem primária pacote de polipropileno atóxico, resistente, herméticamente fechado, com peso líquido de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: reembalados em caixa de papelão reforçado contendo no máximo 8 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | PCT | 3.750  |  |  |  |
| 21 | <b>Biscoito maizena:</b> Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e bicarbonato de amônio. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 3.750  |  |  |  |
| 22 | <b>Biscoito doce- Tipo: Maria -</b><br>Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho, sal refinado, açúcar. Crocante, integro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 66.600 |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 23 | <b>Biscoito Integral: Biscoito salgado tipo creme cracker integral;</b> Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro de ácido fólico, farinha de trigo integral, água, registrado no Ministério da Agricultura, embalagem de 400g a mesma deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade de mínimo de 06 meses.                                 | PCT | 2.000  |  |  |  |
| 24 | <b>Café em pó torrado e moído -</b> com selo ABIC, de pureza e RDC277, embalagem almofadada de 500g. Com validade 06 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação, descrição do produto e validade estampadas no rótulo da embalagem, com no máximo 20% PVA, gosto predominante de café arábica, admitindo-se o conilon, ponto de torrefação média, aroma E sabor característico do produto.                    | UND | 56.250 |  |  |  |
| 25 | <b>Caldo de carne em pó</b> Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó; acondicionado em pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária | KG  | 100    |  |  |  |



|    |  |    |     |  |  |  |
|----|--|----|-----|--|--|--|
| 26 | <p><b>Caldo de galinha em pó</b> Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.</p> | KG | 100 |  |  |  |
| 27 | <p><b>Canela em pau;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.</p>  | KG | 38  |  |  |  |
| 28 | <p><b>Canela em pó -</b> fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, constando de data de validade. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.</p>   | KG | 38  |  |  |  |

|    |   |     |       |  |  |  |
|----|---|-----|-------|--|--|--|
| 29 | <b>Canjica branca</b> , tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 750   |  |  |  |
| 30 | <b>Canjiquinha</b> , subproduto do milho, de cor amarela, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem plástica com 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.  | KG  | 4.500 |  |  |  |
| 31 | <b>Ketchup</b> - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 2.750 |  |  |  |
| 32 | <b>Cúrcuma em pó</b> : Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 30 a 100g, deverão conter as informações de quantidade e validade de forma visível.  | KG  | 50    |  |  |  |

|    |   |    |       |  |  |  |
|----|---|----|-------|--|--|--|
| 33 | <b>CURRY.</b> Produto à base de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias permitidas, podendo ser adicionado de sal e amido. Apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 50    |  |  |  |
| 34 | <b>Chá de Camomila sachés</b> com 01 g, reembalados em caixas com 10 unidades - produto natural à base de planta, destinado à preparação de infusões, 100% flores de Camomila. Reembaladas em sacos de papel multifolhado ou caixas de papelão Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 |  |  |  |
| 35 | <b>Chá de Erva-Cidreira sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - dessecado Validade: Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 |  |  |  |

|    |   |    |       |  |  |  |
|----|---|----|-------|--|--|--|
| 36 | <b>Chá de Erva-Doce sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - proveniente do fruto da Pimpinella anisum, L., maduro, inteiro, são, limpo e sem umidade. Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 |  |  |  |
| 37 | <b>Chá erva mate tostada</b> - cx. c/ 200 g, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 30 caixinhas em cada. No rótulo deverá constar a denominação “chá”, seguida da classificação e procedência. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | CX | 1.125 |  |  |  |
| 38 | <b>Chá Preto sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - com folhas, talos e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente, cor negra sabor e odor característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 |  |  |  |

|    |   |     |        |  |  |  |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 39 | <b>Coco ralado</b> desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, com a seguinte composição: côco ralado desidratado e conservador ins 220. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 100g.       | UND | 2.250  |  |  |  |
| 40 | <b>Colorau.</b> Colorífico em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 1 kg. | KG  | 3.750  |  |  |  |
| 41 | <b>Creme de leite</b> - com peso de 200g apresentando teor de gordura extraída do leite de vaca mínima de 25%; embalagem, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.  | UND | 24.300 |  |  |  |
| 42 | <b>Doce tablete banana</b> - composição banana e açúcar. Embalagem de 30g, incólume e individualmente embalados constando data de validade e fabricação. Aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.               | UND | 22.500 |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 43 | <b>Doce tablete leite</b> - composição leite de vaca e açúcar, consistência macia, não açucarada. Embalagem de 30g, incólume, constando data de fabricação e validade. Individualmente embalados, aspecto próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Odor: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.                       | UND | 22.000 |  |  |  |
| 44 | <b>Ervilha seca</b> – Descrição: ervilha seca tipo I, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado em pacotes plásticos, atóxico, contendo 500 gramas do produto. A embalagem secundaria deverá ser em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | KG  | 9.000  |  |  |  |



|    |   |     |       |  |  |  |
|----|---|-----|-------|--|--|--|
| 45 | <p><b>Ervilha verde</b> em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p> | UND | 3.150 |  |  |  |
| 46 | <p><b>Essência de baunilha</b> - Embalagem 960ml - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.</p>  | UND | 38    |  |  |  |

|    |   |     |        |  |  |  |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 47 | <b>Extrato de tomate</b> - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | KG  | 13.125 |  |  |  |
| 48 | <b>Farinha de aveia, integral</b> , isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 750    |  |  |  |
| 49 | <b>Farinha de mandioca fina</b> , crua, pacote com 01kg branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em saco plástico, atóxico; embalagem e suas condições de acordo com a legislação em vigor. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 11.625 |  |  |  |
| 50 | <b>Farinha de rosca</b> , confeccionada a partir de pão com ou sem sal, embalagem com 500g. Deverá atender ao NTA 47 do decreto lei Nº12.486 DE 20/ 10/78.  | UND | 3.000  |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 51 | <b>Farinha de trigo</b> especial pacote com 01 kg; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionada em embalagem apropriada (plástico), atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 15.000 |  |  |  |
| 52 | <b>Farinha láctea</b> - pré-cozida, adicionada de vitaminas e sais minerais. Apresentação em pó, embalagem com 400g. Composição: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, glúten, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 6.940  |  |  |  |
| 53 | <b>Flan de baunilha:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 |  |  |  |
| 54 | <b>Flan de chocolate:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.  | UND | 30.000 |  |  |  |
| 55 | <b>Feijão Branco Tipo I</b> – Descrição: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 500gramas e reembalados em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 375    |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 56 | <b>Feijão carioquinha</b> tipo 01, pacote com 01 kg, safra corrente, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas, odores estanhos, resistentes, atóxicos, com validade de 06 meses após a data de entrega.  | KG  | 14850  |  |  |  |
| 57 | <b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 79.500 |  |  |  |
| 58 | <b>Feijão, tipo fradinho</b> tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.   | UND | 525    |  |  |  |
| 59 | <b>Fermento em pó</b> , lata com 250 g, composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado hermeticamente.  | UND | 5.625  |  |  |  |
| 60 | <b>Flocos de cereais - pré-cozido</b> . Composição: farinha trigo integral, aveia e cevada. Enriquecido com vitaminas e sais minerais, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    |  |  |  |

|    |   |     |        |  |  |  |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 61 | <b>Fubá fino</b> , aplicação culinária em geral, 100% milho, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 5.625  |  |  |  |
| 62 | <b>Gelatina dietética em pó</b> - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de glúten e sacarose. Sabor artificial. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.   | KG  | 1.800  |  |  |  |
| 63 | <b>Gelatina em pó</b> - aroma artificial; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade e ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Composição na embalagem. Sabores variados.   | KG  | 11.700 |  |  |  |
| 64 | <b>Geleia de mocotó</b> - Composição: água, açúcar, extrato protéico, corante natural de caramelo e aromatizante. Embalagem tetrapack de 220g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 37.500 |  |  |  |

|    |   |     |       |  |  |  |
|----|---|-----|-------|--|--|--|
| 65 | <b>Leite condensado</b> - Composto: leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem de 200g a 395g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.  | UND | 750   |  |  |  |
| 66 | <b>Leite de coco natural integral</b> , concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 1.087 |  |  |  |
| 67 | <b>Leite em pó integral</b> , contendo no mínimo 26% de gorduras, apresentação em lata ou pacotes plásticos aluminizados, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 640   |  |  |  |



|    |   |    |         |  |  |  |
|----|---|----|---------|--|--|--|
| 68 | <b>Leite longa vida desnatado</b> – composição: leite de vaca contendo teor de gordura de no máximo 1%. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.  | LT | 45.000  |  |  |  |
| 69 | <b>Leite longa vida Integral</b> – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.   | LT | 315.000 |  |  |  |
| 70 | <b>Macarrão tipo espagete nº08</b> pacote de 1 kg de primeira qualidade massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livre de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG | 26.250  |  |  |  |
| 71 | <b>Macarrão tipo padre nosso</b> pacote de 500g de primeira qualidade. Massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livres de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG | 675     |  |  |  |



|    |   |     |        |  |  |  |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 72 | <b>Macarrão tipo parafuso</b> pacote de 1 kg massa de sêmola com ovos, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem resistente e atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá conter: data de fabricação e validade, nome e endereço da empresa fabricante, ingredientes, informação nutricional e peso líquido.  | KG  | 18.750 |  |  |  |
| 73 | <b>Macarrão integral</b> formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.                             | KG  | 675    |  |  |  |
| 74 | <b>Maionese balde c/ 3 kg;</b> emulsão obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde plástico; hermeticamente fechado. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 560    |  |  |  |
| 75 | <b>Margarina Vegetal</b> cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor lípidios acondicionado em embalagem com 500g.   | UND | 37.490 |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 76 | <b>Milho de Pipoca</b> embalagem de 500 g: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem atóxica com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.   | UND | 500    |  |  |  |
| 77 | <b>Milho verde em conserva</b> - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3,1kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | UND | 3.565  |  |  |  |
| 78 | <b>MISTURA PARA BOLO</b> - sabores: laranja, chocolate, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g.   | UND | 20.000 |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 79 | <b>Molho inglês</b> , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 900 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.                          | UND | 150    |  |  |  |
| 80 | <b>Molho de tomate temperado</b> - In natura- Produto resultante de concentração de polpa de tomates maduros, escolhidos sãos, sem pele e sem sementes por processo tecnológico adequado, isento de fermentação. Composto por tomates, pastas de alho, cebola e salsa. Embalagem com 340g  | UND | 10.875 |  |  |  |
| 81 | <b>Molho shoyo</b> , 1 litro obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e molho cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor molho de shoyo marrom escuro, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, validade a contar da entrega 23 meses, com tampa inviolável e fechada, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276. Validade mínima 12 meses a partir da entrega. | LT  | 150    |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 82 | <b>Mostarda</b> , Embalagem de 190g. Composição:vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Deve ser de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.   | UND | 9.375  |  |  |  |
| 83 | <b>Mucilagem de arroz</b> embalagem de 230g – à base de farinha de arroz e amido, pré-cozida, enriquecido com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 1.875  |  |  |  |
| 84 | <b>Mucilagem de milho</b> embalagem de 230g – à base de farinha de milho e amido, pré-cozida, enriquecida com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 11.250 |  |  |  |
| 85 | <b>Óleo de soja</b> - alimento (Originário, soja), produto refinado e de acordo com os padrões legais. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Selo do SIF.   | UND | 30.375 |  |  |  |
| 86 | <b>Páprica em pó</b> . Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG  | 50     |  |  |  |

|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 87 | <p><b>Passas sem semente</b>, o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, são e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | KG  | 262    |  |  |  |
| 88 | <p><b>Pó para Pudim</b> Composição: Açúcar, amido de milho, sal, espessante carragena, aromatizante, corantes: corante tartrazina e corante amarelo. Embalagem de 1kg, com validade de 12 meses.</p>   | UND | 30.000 |  |  |  |
| 89 | <p><b>Queijo mussarela</b> – queijo tipo mussarela, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza; não prensado; de massa cozida; de média umidade; de consistência firme: semidura, rígida; textura: compacta; com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, embalada em plástico inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento ao redor de 6° c, com peso aproximado de 4,0 kg, com composição e informações nutricionais; com validade 60 dias a contar da data da entrega.</p>  | KG  | 1.500  |  |  |  |



|    |  |     |        |  |  |  |
|----|--|-----|--------|--|--|--|
| 90 | <b>Queijo parmesão ralado.</b> Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. | UND | 1.875  |  |  |  |
| 91 | <b>Sal refinado iodado</b> emb. c/ 01 kg, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer.  | KG  | 11.250 |  |  |  |
| 92 | <b>Sal refinado iodado emb. individual</b> sachê de 01 g, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer. Caixa com 1000 unidades.   | CX  | 640    |  |  |  |

|    |   |    |        |  |  |  |
|----|---|----|--------|--|--|--|
| 93 | <b>Suco de caju</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta, Sabor: caju. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.     | LT | 13.125 |  |  |  |
| 94 | <b>Suco de goiaba</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: goiaba. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT | 13.125 |  |  |  |

|    |   |    |        |  |  |  |
|----|---|----|--------|--|--|--|
| 95 | <b>Suco de manga</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: manga. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.       | LT | 13.125 |  |  |  |
| 96 | <b>Suco de maracujá</b> concentrado garrafa com 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: maracujá. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 10 a 15 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT | 2250   |  |  |  |

|     |  |     |        |  |  |  |
|-----|--|-----|--------|--|--|--|
| 97  | <b>Suco de uva</b> concentrado garrafa contendo 1 litro - Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: uva. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 2 a 5 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT  | 2.250  |  |  |  |
| 98  | <b>Tempero orégano</b> , seco, emb. c/ 1Kg em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 40     |  |  |  |
| 99  | <b>Trigo para Quibe</b> embalagem com 500 g com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    |  |  |  |
| 100 | <b>Vinagre de vinho tinto 750ml</b> - Vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Data da validade mínima 06 meses a contar da data da entrega.  | UND | 11.250 |  |  |  |

|     |  |    |        |  |  |  |
|-----|--|----|--------|--|--|--|
| 101 | <b>ALMONDEGA</b> - Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. | KG | 36.000 |  |  |  |
| 102 | <b>BUCHO BOVINO</b> pré-cozido, limpo, congelado, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3kg  | KG | 1.800  |  |  |  |
| 103 | <b>CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg  | KG | 25.500 |  |  |  |
| 104 | <b>CARNE BOVINA (MÚSCULO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg  | KG | 26.625 |  |  |  |
| 105 | <b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg   | KG | 23.250 |  |  |  |
| 106 | <b>CARNE BOVINA (SECA)</b> traseiro, curada, com o máximo de 10% de gordura, embalada a vácuo, devendo ser fornecida em embalagem plástica, original, com no máximo 5 kg.  | KG | 1.425  |  |  |  |
| 107 | <b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg.                                  | KG | 26.625 |  |  |  |

|     |   |    |         |  |  |  |
|-----|---|----|---------|--|--|--|
| 108 | <b>CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO (COXÃO DURO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG | 36.750  |  |  |  |
| 109 | <b>CARNE SUÍNA (CARRÉ)</b> congelada, cortada em porções (130 a 180g) devendo ser fornecida em embalagem plástica, com no máximo 3 kg.  | KG | 21.750  |  |  |  |
| 110 | <b>CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica com no máximo 3 kg.  | KG | 51.000  |  |  |  |
| 111 | <b>CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica.  | KG | 194.000 |  |  |  |
| 112 | <b>CARNE, FRANGO (INTEIRO)</b> com carcaça, com vísceras, com pé e com cabeça, congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica   | KG | 1.875   |  |  |  |
| 113 | <b>FÍGADO BOVINO</b> congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 kg.   | KG | 20.625  |  |  |  |
| 114 | <b>LINGUIÇA DEFUMADA, CALABRESA</b> , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. | KG | 29.250  |  |  |  |





|                                    |
|------------------------------------|
| DATA                               |
| CARIMBO E ASSINATURA DA PROPONENTE |

**Obs.: Havendo divergência entre as especificações da codificação CATMAT e o descritivo constante na Proposta Comercial e Termo de Referência prevalecerá a Proposta Comercial e Termo de Referência em consonância ao Princípio da Vinculação ao Ato Convocatório.**

**ANEXO XII**  
**PLANILHA ORÇAMENTÁRIA**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO  | UNID | QUANT  | PREÇO        |                   |
|------|--|------|--------|--------------|-------------------|
|      |  |      |        | UNIT         | TOTAL             |
| 1    | <b>Achocolatado em pó</b> - solúvel, instantâneo, a base de cacau, açúcar, enriquecido com vitaminas e sais minerais, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Embalagem com 400g, com textura fina e homogênea, a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de sujidades, materiais terrosos, detritos animais vegetais, casca de semente de cacau, parasitos e larvas que sigam as orientações sanitárias vigentes; embalagem resistente e atóxica. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. | PCT  | 25.825 | R\$<br>6,83  | R\$<br>176.384,75 |
| 2    | <b>Açúcar refinado</b> , pacote de 1kg - na cor branca, rápida dissolução, sacarose de cana-de-açúcar. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Embalagem em polietileno, atóxica. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG   | 93.750 | R\$<br>5,54  | R\$<br>519.375,00 |
| 3    | <b>Adoçante em pó a base de sucralose</b> , em sachê de 800 mg, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), resistente à umidade. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Caixa com 50 unidades.   | CX   | 1.200  | R\$<br>21,24 | R\$<br>25.488,00  |
| 4    | <b>Adoçante líquido a base de sucralose</b> , embalagem plástica de até 100ml. Embalagem contendo dizeres de rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Inscrição no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND  | 4.770  | R\$<br>8,07  | R\$<br>38.493,90  |



|    |  |     |         |              |                   |
|----|--|-----|---------|--------------|-------------------|
| 5  | <b>Água mineral</b> – embalagem plástica com 500 ml , não gaseificada. Com registro no Ministério da Saúde, RDC nº54/2000 e CNNPA. Rótulo contendo a origem da água mineral como: nome da fonte, natureza da água, localidade, data e número de concessão da lavra, nome e endereço do concessionário. Contendo análise físico-química, composição analítica e classificação, ano, mês de engarrafamento e prazo de validade. Validade mínima de 03 meses a contar da data da entrega. | UND | 225.000 | R\$<br>1,66  | R\$<br>373.500,00 |
| 6  | <b>Alecrim desidratado</b> , embalagem contendo 25g em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 1125    | R\$<br>2,07  | R\$<br>2.328,75   |
| 7  | <b>Ameixa seca</b> - Tipo seca, sem caroço, em pacote de 300g a 500g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 1.125   | R\$<br>29,90 | R\$<br>33.637,50  |
| 8  | <b>Amido de milho</b> - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem de 1 kg que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.   | KG  | 7.838   | R\$<br>15,65 | R\$<br>122.664,70 |
| 9  | <b>Amido de milho enriquecido</b> - sabor baunilha c/ vitaminas e sais minerais. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado; embalado em caixa de 200g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 5.625   | R\$<br>9,17  | R\$<br>51.581,25  |
| 10 | <b>Arroz agulhinha</b> , longo, fino, tipo I, de safra corrente, obtido a partir de matéria prima sã, limpa e de boa qualidade, livre de fungos, leveduras, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estanhos. Embalado em pacotes com 5 kg, resistentes a atóxicos. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 90.000  | R\$<br>6,07  | R\$<br>546.300,00 |



|    |   |     |         |             |                   |
|----|---|-----|---------|-------------|-------------------|
| 11 | <b>Arroz integral</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.    | KG  | 30.000  | R\$<br>7,53 | R\$<br>225.900,00 |
| 12 | <b>Arroz parbolizado</b> , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | 124.200 | R\$<br>6,04 | R\$<br>750.168,00 |
| 13 | <b>Aveia em flocos finos</b> – apresentando fácil solubilidade. Embalagem de 500g, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 20.890  | R\$<br>7,59 | R\$<br>158.555,10 |



|    |  |     |       |              |                   |
|----|--|-----|-------|--------------|-------------------|
| 14 | <b>Azeite puro de oliva:</b> azeite de oliva extra-virgem, contendo acidez máxima de 0,5%, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Deve constar em sua embalagem primária dados do distribuidor e/ou fabricante, data de fabricação, validade, número do lote, composição. Garrafa de vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | LT  | 2.700 | R\$<br>41,34 | R\$<br>111.618,00 |
| 15 | <b>Azeitona verde,</b> em conserva inteira sem caroço, em conserva, preparada com os frutos curados na variedade preta, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 2kg devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. | UND | 565   | R\$<br>46,77 | R\$<br>26.425,05  |
| 16 | <b>Batata palha,</b> embalagem contendo até 900 gramas, frita embalada, tipo palha fina, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.   | PCT | 5.625 | R\$<br>25,20 | R\$<br>141.750,00 |
| 17 | <b>Bebida à base de soja -</b> composição: água, açúcar, suco de fruta concentrado, proteína isolada de soja, corante natural. Isento de glúten, lactose e colesterol. Fonte de Cálcio. Sem conservantes. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem tetrapack de 1 litro. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.   | LT  | 5.400 | R\$<br>10,56 | R\$<br>57.024,00  |





|    |  |     |        |             |                   |
|----|--|-----|--------|-------------|-------------------|
| 18 | <b>Biscoito Água sem sal</b> - tipo: cracker. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 10.500 | R\$<br>3,05 | R\$<br>32.025,00  |
| 19 | <b>Biscoito cream cracker</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, amido, extrato de malte, sal refinado, açúcar, fermentos químicos. Consistência crocante e íntegro, com sabor característico. Isento de gordura trans na porção. Embalagem inviolável de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | PCT | 72.000 | R\$<br>3,04 | R\$<br>218.880,00 |
| 20 | <b>Biscoito doce tipo rosquinha</b> – Descrição: rosquinha sabor artificial de leite, obtido de uma massa de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido milho, sal, aroma artificial de leite, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, estabilizante de soja. Contém gluten. Embalagem primária: pacote de polipropileno atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 300 a 400 gramas. Embalagem secundária: reembalados em caixa de papelão reforçado contendo no máximo 8 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. | PCT | 3.750  | R\$<br>5,01 | R\$<br>18.787,50  |
| 21 | <b>Biscoito maizena:</b> Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, extrato de malte, sal, leite em pó integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e bicarbonato de amônio. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 3.750  | R\$<br>3,10 | R\$<br>11.625,00  |



|    |  |     |        |              |                     |
|----|--|-----|--------|--------------|---------------------|
| 22 | <b>Biscoito doce- Tipo: Maria</b> - Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho, sal refinado, açúcar. Crocante, integro. Isento de gordura trans na porção. Embalagem de 200g. Com normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.   | PCT | 66.600 | R\$<br>4,42  | R\$<br>294.372,00   |
| 23 | <b>Biscoito Integral: Biscoito salgado tipo creme cracker integral</b> ; Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, registrado no Ministério da Agricultura, embalagem de 400g a mesma deverá ser plástica impermeável, lacrada, com dupla embalagem, e constar dados de identificação do produto, data de fabricação e validade de mínimo de 06 meses.                                 | PCT | 2.000  | R\$<br>7,46  | R\$<br>14.920,00    |
| 24 | <b>Café em pó torrado e moído</b> - com selo ABIC, de pureza e RDC277, embalagem almofadada de 500g. Com validade 06 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação, descrição do produto e validade estampadas no rótulo da embalagem, com no máximo 20% PVA, gosto predominante de café arábica, admitindo-se o conilon, ponto de torrefação média, aroma E sabor característico do produto.                    | UND | 56.250 | R\$<br>25,25 | R\$<br>1.420.312,50 |
| 25 | <b>Caldo de carne em pó</b> Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar; alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina; em pó; acondicionado em pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária | KG  | 100    | R\$<br>29,18 | R\$<br>2.918,00     |



|    |  |     |       |              |                  |
|----|--|-----|-------|--------------|------------------|
| 26 | <b>Caldo de galinha em pó</b> Caldo de galinha - concentrado em pó, preparado à base de extrato de carne de frango, proteína vegetal hidrolisada, condimentos. Composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, acondicionado em embalagem plástico com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. | KG  | 100   | R\$<br>16,84 | R\$<br>1.684,00  |
| 27 | <b>Canela em pau;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 38    | R\$<br>40,41 | R\$<br>1.535,58  |
| 28 | <b>Canela em pó - fina homogênea;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, constando de data de validade. Embalagem com 10 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 38    | R\$<br>41,05 | R\$<br>1.559,90  |
| 29 | <b>Canjica branca,</b> tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, mofo e sujidades. Embalagem plástica transparente atóxica de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 750   | R\$<br>4,08  | R\$<br>3.060,00  |
| 30 | <b>Canjiquinha,</b> subproduto do milho, de cor amarela, fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem plástica com 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.  | KG  | 4.500 | R\$<br>4,95  | R\$<br>22.275,00 |



|    |  |     |       |              |                  |
|----|--|-----|-------|--------------|------------------|
| 31 | <b>Ketchup-</b> composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 2.750 | R\$<br>6,50  | R\$<br>17.875,00 |
| 32 | <b>Cúrcuma em pó:</b> Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Embalagem plástica, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 30 a 100g, deverão conter as informações de quantidade e validade de forma visível.  | KG  | 50    | R\$<br>49,37 | R\$<br>2.468,50  |
| 33 | <b>CURRY.</b> Produto à base de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias permitidas, podendo ser adicionado de sal e amido. Apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.                              | KG  | 50    | R\$<br>49,45 | R\$<br>2.472,50  |



|    |  |    |       |             |                 |
|----|--|----|-------|-------------|-----------------|
| 34 | <b>Chá de Camomila sachés</b> com 01 g, reembalados em caixas com 10 unidades - produto natural à base de planta, destinado à preparação de infusões, 100% flores de Camomila. Reembaladas em sacos de papel multifolhado ou caixas de papelão Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 | R\$<br>4,03 | R\$<br>7.556,25 |
| 35 | <b>Chá de Erva-Cidreira sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - dessecado Validade: Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.   | CX | 1.875 | R\$<br>3,98 | R\$<br>7.462,50 |
| 36 | <b>Chá de Erva-Doce sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - proveniente do fruto da Pimpinella anisum,L., maduro, inteiro, são, limpo e sem umidade Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.  | CX | 1.875 | R\$<br>4,03 | R\$<br>7.556,25 |
| 37 | <b>Chá erva mate tostada</b> - cx. c/ 200 g, hastes, pecíolos e pedúnculos de erva mate, queimado sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. Reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 30 caixinhas em cada. No rótulo deverá constar a denominação "chá", seguida da classificação e procedência. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | CX | 1.125 | R\$<br>5,18 | R\$<br>5.827,50 |



|    |   |     |        |              |                  |
|----|---|-----|--------|--------------|------------------|
| 38 | <b>Chá Preto sachés</b> com 01g, reembalados em caixas com 10 unidades - com folhas, talos e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente, cor negra sabor e odor característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | CX  | 1.875  | R\$<br>4,11  | R\$<br>7.706,25  |
| 39 | <b>Coco ralado</b> desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, com a seguinte composição: côco ralado desidratado e conservador ins 220. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 100g.   | UND | 2.250  | R\$<br>5,96  | R\$<br>13.410,00 |
| 40 | <b>Colorau.</b> Colorífico em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega. Embalagem de 1 kg.   | KG  | 3.750  | R\$<br>15,95 | R\$<br>59.812,50 |
| 41 | <b>Creme de leite</b> - com peso de 200g apresentando teor de gordura extraída do leite de vaca mínima de 25%; embalagem, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.  | UND | 24.300 | R\$<br>4,05  | R\$<br>98.415,00 |
| 42 | <b>Doce tablete banana</b> - composição banana e açúcar. Embalagem de 30g, incólume e individualmente embalados constando data de validade e fabricação. Aspecto, cor e cheiro próprio, sabor doce, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.   | UND | 22.500 | R\$<br>1,66  | R\$<br>37.350,00 |





|    |   |     |        |              |                   |
|----|---|-----|--------|--------------|-------------------|
| 43 | <b>Doce tablete leite</b> - composição leite de vaca e açúcar, consistência macia, não açucarada. Embalagem de 30g, incólume, constando data de fabricação e validade. Individualmente embalados, aspecto próprio. Cor: amarelada ou amarelo-pardacenta. Odor: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | UND | 22.000 | R\$<br>1,46  | R\$<br>32.120,00  |
| 44 | <b>Ervilha seca</b> – Descrição: ervilha seca tipo I, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalagem primária: o produto deverá estar acondicionado em pacotes plásticos, atóxico, contendo 500 gramas do produto. A embalagem secundária deverá ser em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.  | KG  | 9.000  | R\$<br>14,08 | R\$<br>126.720,00 |
| 45 | <b>Ervilha verde</b> em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré -cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata com 2 kg drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | UND | 3.150  | R\$<br>36,83 | R\$<br>116.014,50 |



|    |   |     |        |              |                   |
|----|---|-----|--------|--------------|-------------------|
| 46 | <b>Essência de baunilha</b> - Embalagem 960ml - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.   | UND | 38     | R\$<br>2,94  | R\$<br>111,72     |
| 47 | <b>Extrato de tomate</b> - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. | KG  | 13.125 | R\$<br>15,99 | R\$<br>209.868,75 |
| 48 | <b>Farinha de aveia, integral</b> , isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | KG  | 750    | R\$<br>8,94  | R\$<br>6.705,00   |
| 49 | <b>Farinha de mandioca fina</b> , crua, pacote com 01kg branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em saco plástico, atóxico; embalagem e suas condições de acordo com a legislação em vigor. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 11.625 | R\$<br>7,49  | R\$<br>87.071,25  |
| 50 | <b>Farinha de rosca</b> , confeccionada a partir de pão com ou sem sal, embalagem com 500g. Deverá atender ao NTA 47 do decreto lei Nº12.486 DE 20/ 10/78.  | UND | 3.000  | R\$<br>6,01  | R\$<br>18.030,00  |



|    |  |     |        |              |                   |
|----|--|-----|--------|--------------|-------------------|
| 51 | <b>Farinha de trigo</b> especial pacote com 01 kg; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionada em embalagem apropriada (plástico), atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 15.000 | R\$<br>5,82  | R\$<br>87.300,00  |
| 52 | <b>Farinha láctea</b> - pré-cozida, adicionada de vitaminas e sais minerais. Apresentação em pó, embalagem com 400g. Composição: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, glúten, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.   | UND | 6.940  | R\$<br>25,26 | R\$<br>175.304,40 |
| 53 | <b>Flan de baunilha:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.   | UND | 30.000 | R\$<br>6,53  | R\$<br>195.900,00 |
| 54 | <b>Flan de chocolate:</b> embalagem contendo a descrição do produto data de fabricação e data de validade, marca. Embalagem de 40 gramas.  | UND | 30.000 | R\$<br>6,79  | R\$<br>203.700,00 |
| 55 | <b>Feijão Branco Tipo I</b> – Descrição: Feijão branco, tipo I novo; constituído de grãos inteiro e de tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos – características de acordo com a legislação vigente, código sanitário. Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos de polietileno de 500gramas e reembalados em fardos plásticos contendo no máximo 12 kilos. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | KG  | 375    | R\$<br>11,01 | R\$<br>4.128,75   |
| 56 | <b>Feijão carioquinha</b> tipo 01, pacote com 01 kg, safra corrente, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas, odores estanhos, resistentes, atóxicos, com validade de 06 meses após a data de entrega.  | KG  | 14850  | R\$<br>7,93  | R\$<br>117.760,50 |



|    |   |     |        |              |                   |
|----|---|-----|--------|--------------|-------------------|
| 57 | <b>Feijão preto</b> , tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, a partir de matéria primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de mofo, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | KG  | 79.500 | R\$<br>7,99  | R\$<br>635.205,00 |
| 58 | <b>Feijão, tipo fradinho</b> tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.  | UND | 525    | R\$<br>5,68  | R\$<br>2.982,00   |
| 59 | <b>Fermento em pó</b> , lata com 250 g, composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio, validade mínima 04 meses a contar da data de entrega; acondicionado hermeticamente.   | UND | 5.625  | R\$<br>7,75  | R\$<br>43.593,75  |
| 60 | <b>Flocos de cereais</b> - pré-cozido. Composição: farinha trigo integral, aveia e cevada. Enriquecido com vitaminas e sais minerais, fácil solubilidade. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega.  | KG  | 375    | R\$<br>25,35 | R\$<br>9.506,25   |
| 61 | <b>Fubá fino</b> , aplicação culinária em geral, 100% milho, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter material terroso, parasitas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 5.625  | R\$<br>5,48  | R\$<br>30.825,00  |

|    |  |     |        |              |                   |
|----|--|-----|--------|--------------|-------------------|
| 62 | <b>Gelatina dietética em pó</b> - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de glúten e sacarose. Sabor artificial. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Sabores variados.  | KG  | 1.800  | R\$<br>25,17 | R\$<br>45.306,00  |
| 63 | <b>Gelatina em pó</b> - aroma artificial; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade e ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p. Embalagem de 01 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Composição na embalagem. Sabores variados.  | KG  | 11.700 | R\$<br>19,01 | R\$<br>222.417,00 |
| 64 | <b>Geleia de mocotó</b> - Composição: água, açúcar, extrato protéico, corante natural de caramelo e aromatizante. Embalagem tetrapack de 220g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.   | UND | 37.500 | R\$<br>4,02  | R\$<br>150.750,00 |
| 65 | <b>Leite condensado</b> - Composto: leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem de 200g a 395g. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.   | UND | 750    | R\$<br>6,49  | R\$<br>4.867,50   |
| 66 | <b>Leite de coco natural integral</b> , concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | UND | 1.087  | R\$<br>9,71  | R\$<br>10.554,77  |



|    |   |    |         |              |                     |
|----|---|----|---------|--------------|---------------------|
| 67 | <b>Leite em pó integral</b> , contendo no mínimo 26% de gorduras, apresentação em lata ou pacotes plásticos aluminizados, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 400g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 640     | R\$<br>25,16 | R\$<br>16.102,40    |
| 68 | <b>Leite longa vida desnatado</b> – composição: leite de vaca contendo teor de gordura de no máximo 1%. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.  | LT | 45.000  | R\$<br>6,72  | R\$<br>302.400,00   |
| 69 | <b>Leite longa vida Integral</b> – composição leite de vaca, teor de gordura 3,5%. Aspecto líquido, sem partículas em suspensão. Leite esterilizado em embalagem tetrapack de 1000ml. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF.   | LT | 315.000 | R\$<br>6,68  | R\$<br>2.104.200,00 |
| 70 | <b>Macarrão tipo espaguete nº08</b> pacote de 1 kg de primeira qualidade massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livre de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.  | KG | 26.250  | R\$<br>6,59  | R\$<br>172.987,50   |





|    |   |     |        |              |                   |
|----|---|-----|--------|--------------|-------------------|
| 71 | <b>Macarrão tipo padre nosso</b> pacote de 500g de primeira qualidade. Massa de sêmola com ovos - Vitaminado, pasteurizado; embalagem plástica, transparente e resistente, livres de sujidades, parasitas ou larvas com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.                                       | KG  | 675    | R\$<br>7,83  | R\$<br>5.285,25   |
| 72 | <b>Macarrão tipo parafuso</b> pacote de 1 kg massa de sêmola com ovos, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem resistente e atóxica. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá conter: data de fabricação e validade, nome e endereço da empresa fabricante, ingredientes, informação nutricional e peso líquido.  | KG  | 18.750 | R\$<br>7,51  | R\$<br>140.812,50 |
| 73 | <b>Macarrão integral</b> formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.                             | KG  | 675    | R\$<br>8,63  | R\$<br>5.825,25   |
| 74 | <b>Maionese balde c/ 3 kg;</b> emulsão obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em balde plástico; hermeticamente fechado. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 560    | R\$<br>38,94 | R\$<br>21.806,40  |
| 75 | <b>Margarina Vegetal</b> cremosa com sal, contendo 60 a 95% de teor lípidios acondicionado em embalagem com 500g.   | UND | 37.490 | R\$<br>7,43  | R\$<br>278.550,70 |



|    |  |     |        |              |                   |
|----|--|-----|--------|--------------|-------------------|
| 76 | <b>Milho de Pipoca</b> embalagem de 500 g: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem atóxica com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.   | UND | 500    | R\$<br>2,90  | R\$<br>1.450,00   |
| 77 | <b>Milho verde em conserva</b> - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3,1kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | UND | 3.565  | R\$<br>39,48 | R\$<br>140.746,20 |
| 78 | <b>MISTURA PARA BOLO</b> - sabores: laranja, chocolate, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g.   | UND | 20.000 | R\$<br>10,90 | R\$<br>218.000,00 |



|    |  |     |        |              |                  |
|----|--|-----|--------|--------------|------------------|
| 79 | <b>Molho inglês</b> , com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 900 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.                          | UND | 150    | R\$<br>12,04 | R\$<br>1.806,00  |
| 80 | <b>Molho de tomate temperado</b> - In natura- Produto resultante de concentração de polpa de tomates maduros, escolhidos são, sem pele e sem sementes por processo tecnocoico adequado, insento de fermentação. Composto por tomates, pastas de alho, cebola e salsão. Embalagem com 340g  | UND | 10.875 | R\$<br>1,97  | R\$<br>21.423,75 |
| 81 | <b>Molho shoyo</b> , 1 litro obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e molho cereais permitidos, adição de outras substancias alimentícias, na forma liquida de cor molho de shoyo marrom escuro, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, validade a contar da entrega 23 meses, com tampa inviolável e fechada, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276. Validade mínima 12 meses a partir da entrega. | LT  | 150    | R\$<br>14,35 | R\$<br>2.152,50  |
| 82 | <b>Mostarda</b> , Embalagem de 190g. Composição:vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Deve ser de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias.   | UND | 9.375  | R\$<br>5,02  | R\$<br>47.062,50 |
| 83 | <b>Mucilagem de arroz</b> embalagem de 230g – à base de farinha de arroz e amido, pré-cozida, enriquecido com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 1.875  | R\$<br>8,94  | R\$<br>16.762,50 |



|    |  |     |        |              |                   |
|----|--|-----|--------|--------------|-------------------|
| 84 | <b>Mucilagem de milho</b> embalagem de 230g – à base de farinha de milho e amido, pré-cozida, enriquecida com vitaminas e minerais, fácil solubilidade, rotulagem contendo todas as informações nutricionais, data de validade 06 meses a partir da data de entrega.   | UND | 11.250 | R\$<br>8,94  | R\$<br>100.575,00 |
| 85 | <b>Óleo de soja</b> - alimento (Originário, soja), produto refinado e de acordo com os padrões legais. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Selo do SIF.   | UND | 30.375 | R\$<br>10,29 | R\$<br>312.558,75 |
| 86 | <b>Páprica em pó.</b> Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.  | KG  | 50     | R\$<br>49,70 | R\$<br>2.485,00   |
| 87 | <b>Passas sem semente</b> , o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, são e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma, com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | KG  | 262    | R\$<br>27,95 | R\$<br>7.322,90   |
| 88 | <b>Pó para Pudim</b> Composição: Açúcar, amido de milho, sal, espessante carragena, aromatizante, corantes: corante tartrazina e corante amarelo. Embalagem de 1kg, com validade de 12 meses.  | UND | 30.000 | R\$<br>23,03 | R\$<br>690.900,00 |



|    |  |     |        |              |                  |
|----|--|-----|--------|--------------|------------------|
| 89 | <b>Queijo mussarela</b> – queijo tipo mussarela, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza; não prensado; de massa cozida; de média umidade; de consistência firme: semidura, rígida; textura: compacta; com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechada, embalada em plástico inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento ao redor de 6º c, com peso aproximado de 4,0 kg, com composição e informações nutricionais; com validade 60 dias a contar da data da entrega. | KG  | 1.500  | R\$<br>51,09 | R\$<br>76.635,00 |
| 90 | <b>Queijo parmesão ralado.</b> Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em embalagem atóxico, resistente; validade mínima 06 meses a contar da entrega.   | UND | 1.875  | R\$<br>6,85  | R\$<br>12.843,75 |
| 91 | <b>Sal refinado iodado</b> emb. c/ 01 kg, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer.  | KG  | 11.250 | R\$<br>2,32  | R\$<br>26.100,00 |
| 92 | <b>Sal refinado iodado emb. individual</b> sachê de 01 g, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente e embalagem primária, o produto a ser entregue não poderá ter validade mínima de 6 meses à vencer. Caixa com 1000 unidades.   | CX  | 640    | R\$<br>18,08 | R\$<br>11.571,20 |



|    |  |    |        |             |                   |
|----|--|----|--------|-------------|-------------------|
| 93 | <b>Suco de caju</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta, Sabor: caju. Isento de açúcar e<br>corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado<br>para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá<br>conter externamente os dados de identificação e<br>procedência, informações nutricionais, número de lote,<br>data de fabricação, data de validade, quantidade do<br>produto e atender as especificações técnicas dos órgãos<br>de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto.     | LT | 13.125 | R\$<br>9,02 | R\$<br>118.387,50 |
| 94 | <b>Suco de goiaba</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta. Sabor: goiaba. Isento de açúcar e<br>corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado<br>para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá<br>conter externamente os dados de identificação e<br>procedência, informações nutricionais, número de lote,<br>data de fabricação, data de validade, quantidade do<br>produto e atender as especificações técnicas dos órgãos<br>de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto. | LT | 13.125 | R\$<br>9,77 | R\$<br>128.231,25 |
| 95 | <b>Suco de manga</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta,<br>aroma natural da fruta. Sabor: manga. Isento de açúcar e<br>corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado<br>para 08 a 10 partes de água. A embalagem deverá<br>conter externamente os dados de identificação e<br>procedência, informações nutricionais, número de lote,<br>data de fabricação, data de validade, quantidade do<br>produto e atender as especificações técnicas dos órgãos<br>de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de<br>validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do<br>produto.   | LT | 13.125 | R\$<br>9,86 | R\$<br>129.412,50 |





|    |  |    |       |              |                  |
|----|--|----|-------|--------------|------------------|
| 96 | <b>Suco de maracujá</b> concentrado garrafa com 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: maracujá. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 10 a 15 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | LT | 2250  | R\$<br>15,88 | R\$<br>35.730,00 |
| 97 | <b>Suco de uva</b> concentrado garrafa contendo 1 litro -<br>Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. Sabor: uva. Isento de açúcar e corantes. Modo de Preparo: 01 parte de concentrado para 2 a 5 partes de água. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.        | LT | 2.250 | R\$<br>19,90 | R\$<br>44.775,00 |
| 98 | <b>Tempero orégano</b> , seco, emb. c/ 1Kg em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega.   | KG | 40    | R\$<br>44,49 | R\$<br>1.779,60  |
| 99 | <b>Trigo para Quibe</b> embalagem com 500 g com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.  | KG | 375   | R\$<br>6,95  | R\$<br>2.606,25  |



|     |   |     |        |              |                     |
|-----|---|-----|--------|--------------|---------------------|
| 100 | <b>Vinagre de vinho tinto 750ml</b> - Vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Data da validade mínima 06 meses a contar da data da entrega. | UND | 11.250 | R\$<br>4,94  | R\$<br>55.575,00    |
| 101 | <b>ALMONDEGA</b> - Entende-se por almôndega mista o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.  | KG  | 36.000 | R\$<br>22,10 | R\$<br>795.600,00   |
| 102 | <b>BUCHO BOVINO</b> pré-cozido, limpo, congelado, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3kg   | KG  | 1.800  | R\$<br>21,02 | R\$<br>37.836,00    |
| 103 | <b>CARNE BOVINA (LAGARTO REDONDO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG  | 25.500 | R\$<br>36,42 | R\$<br>928.710,00   |
| 104 | <b>CARNE BOVINA (MÚSCULO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg   | KG  | 26.625 | R\$<br>27,92 | R\$<br>743.370,00   |
| 105 | <b>CARNE BOVINA (PATINHO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg  | KG  | 23.250 | R\$<br>38,15 | R\$<br>886.987,50   |
| 106 | <b>CARNE BOVINA (SECA)</b> traseiro, curada, com o máximo de 10% de gordura, embalada a vácuo, devendo ser fornecida em embalagem plástica, original, com no máximo 5 kg.   | KG  | 1.425  | R\$<br>47,15 | R\$<br>67.188,75    |
| 107 | <b>CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO (COXÃO MOLE)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3 kg.   | KG  | 26.625 | R\$<br>38,01 | R\$<br>1.012.016,25 |



|     |  |    |         |              |                     |
|-----|--|----|---------|--------------|---------------------|
| 108 | <b>CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO (COXÃO DURO)</b> sem osso, com o máximo de 10% de gordura, congelada, devendo ser fornecida em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada como no máximo 3kg   | KG | 36.750  | R\$<br>38,04 | R\$<br>1.397.970,00 |
| 109 | <b>CARNE SUÍNA (CARRÉ)</b> congelada, cortada em porções (130 a 180g) devendo ser fornecida em embalagem plástica, com no máximo 3 kg.   | KG | 21.750  | R\$<br>21,55 | R\$<br>468.712,50   |
| 110 | <b>CARNE, FRANGO (COXA/SOBRECOXA)</b> com osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 51.000  | R\$<br>10,40 | R\$<br>530.400,00   |
| 111 | <b>CARNE, FRANGO (FILÉ DE PEITO)</b> sem osso, congelada, devendo ser fornecida acondicionada em embalagem plástica.   | KG | 194.000 | R\$<br>19,51 | R\$<br>3.784.940,00 |
| 112 | <b>CARNE, FRANGO (INTEIRO)</b> com carcaça, com vísceras, com pé e com cabeça, congelada, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica  | KG | 1.875   | R\$<br>9,60  | R\$<br>18.000,00    |
| 113 | <b>FÍGADO BOVINO</b> congelado, devendo ser fornecido em embalagem plástica, sendo cada peça individualmente acondicionada, com no máximo 3 kg.  | KG | 20.625  | R\$<br>13,02 | R\$<br>268.537,50   |
| 114 | <b>LINGUIÇA DEFUMADA, CALABRESA</b> , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.  | KG | 29.250  | R\$<br>19,93 | R\$<br>582.952,50   |
| 115 | <b>LINGUIÇA FINA MISTA</b> , Preparada com carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne suína, açúcar, especiarias naturais, estabilizante de tripolifosfato de sódio (INS 450) anti- oxidante eritorbatado de sódio. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. Peso 2,5 Kg. | KG | 20.250  | R\$<br>19,83 | R\$<br>401.557,50   |



|   |   |    |        |                         |                              |
|---|---|----|--------|-------------------------|------------------------------|
| 116   | <b>PATINHO MOÍDO CONGELADO (CARNE MOÍDA)</b> – de 1º qualidade, carne moída congelada de bovino, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias (Eliminação do excesso de gordura, cartilagem e aponeuroses), com no máximo 10% de gordura. Embalagem primária: embalagem de saco plástico fechamento á vácuo e peso de 2 kg. | KG | 59.250 | R\$<br>34,66            | R\$<br>2.053.605,00          |
| 117   | <b>PEIXE (MERLUZA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 39.600 | R\$<br>34,07            | R\$<br>1.349.172,00          |
| 118   | <b>PEIXE (PESCADA)</b> cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 3 kg.   | KG | 7.250  | R\$<br>35,67            | R\$<br>258.607,50            |
| 119   | <b>PRESUNTO</b> de 1ª qualidade, sem capa de gordura, cozido, sem osso, não fatiado, acondicionado em embalagem plástica, original contendo 5 kg.   | KG | 1.875  | R\$<br>23,68            | R\$<br>44.400,00             |
| 120   | <b>SALSICHA BOVINA</b> , de primeira linha, resfriada, embalada à vácuo. A embalagem deve conter até 6 quilos do produto e rotulagem com identificação.   | KG | 10.500 | R\$<br>9,84             | R\$<br>103.320,00            |
| 121   | <b>TOUCINHO FUMEIRO</b> sem costela, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 5kg  | KG | 1.312  | R\$<br>32,42            | R\$<br>42.535,04             |
| Valor total:  |   |    |        | <b>R\$<br/>1.950,21</b> | <b>R\$<br/>29.241.083,06</b> |
| <b>TOTAL POR EXTENSO:</b> Vinte e nove milhões duzentos e quarenta e um mil oitenta e três reais e seis centavos. |   |    |        |                         |                              |

**ANEXO XIII**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS**  
**FMS Nº 90002/2025**

**VALIDADE:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Aos dias \_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no G2 do São Gonçalo Shopping, à Avenida São Gonçalo nº 100 – Boa Vista – São Gonçalo – RJ, o **MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO**, por meio do **Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo** nos termos das normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pelos Decretos Municipais nº 085/2023 , 087/2023, 119/2023, 520/2023 e 036/2024 pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas alterações, em face do resultado do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS FMS Nº 90002/2025, realizado por meio do processo administrativo nº 3116/2024, homologado em e publicado no Jornal Oficial do Município em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, **RESOLVE** registrar os preços das empresas classificadas, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas Cláusulas que se seguem.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

A presente Ata de Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo, consoante o disposto no Edital de PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS SG Nº 90002/2025 e no Termo de Referência.

| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO | QUANTIDADE ESTIMADA |             |
|---------|---------------|---------------------|-------------|
| EMPRESA |               | PREÇO UNITÁRIO      | PREÇO TOTAL |
|         |               |                     |             |

|                             |
|-----------------------------|
| <b>REPRESENTANTE LEGAL:</b> |
| <b>CPF:</b>                 |
| <b>RG:</b>                  |

## **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

A presente Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data de sua publicação, devendo ser procedida a sua publicação no Jornal Oficial do Município, acompanhada da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal de Transparência do Município de São Gonçalo.

**Parágrafo Primeiro** – O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado, observado o prazo máximo de vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

**Parágrafo Segundo** – A prorrogação do prazo da Ata de Registro de Preços deverá considerar, além do preço, o desempenho das empresas na execução das obrigações anteriormente assumidas.

**Parágrafo Terceiro** – A prorrogação da vigência da ata de registro de preços deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados aos parâmetros de mercado no momento da prorrogação, aferida por meio dos parâmetros previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**Parágrafo Quarto** – No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – ORDEM DE FORNECIMENTO**

O fornecimento dos materiais cujos preços ora são registrados será requisitada por requerimento do Órgão Gerenciador, o qual conterá, sucintamente:

- a) o número da Ata;
- b) a descrição do produto;
- c) o local, hora e prazo do fornecimento;
- d) o valor da requisição;
- e) as condições de pagamento;
- f) as penalidades;
- g) a garantia contratual.



#### **CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO**

Os pagamentos serão efetuados à empresa beneficiária após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964, observado o disposto nos arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021, em 30 (trinta) dias, a contar da data contados da data de adimplemento da parcela correspondente.

**Parágrafo Primeiro** – O pagamento será realizado em razão do efetivo fornecimento realizado e aceito, sem que o órgão esteja obrigado a pagar o valor total do contrato caso todo o quantitativo do objeto previsto no respectivo cronograma e em anexos do edital não tenham sido regularmente entregues e aceitos.

**Parágrafo Segundo** – No caso de erro em eventuais documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à empresa para retificação ou substituição.

**Parágrafo Terceiro** – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança na Fundação Municipal de Saúde de São Gonçalo e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

**Parágrafo Quinto** – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE, a qual deverá ser cadastrada junto à Coordenação do Tesouro Municipal.

#### **CLÁUSULA QUINTA – CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DO MATERIAL**

O fornecimento dos materiais obedecerá à conveniência e às necessidades da Administração.

**Parágrafo Primeiro** – Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas a fornecer os materiais, observadas as condições do Termo de Referência (Anexo I do Edital) e desta Ata de Registro de Preços.

**Parágrafo Segundo** – O Órgão Gerenciador promoverá periodicamente pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

**Parágrafo Terceiro** – As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas neste Pregão.

**Parágrafo Quarto** – Como condição para o fornecimento dos materiais, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se comprometem a apresentar a documentação referente à sua habilitação devidamente atualizada.

**Parágrafo Quinto** – No caso de produtos importados, toda a documentação relativa à importação deverá estar disponível a qualquer tempo.

**Parágrafo Sexto** – A aceitação dos produtos pela Administração não exclui a

responsabilidade civil da empresa beneficiária por vícios de quantidade ou qualidade dos itens ou disparidades com as especificações estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital) ainda que verificados posteriormente.

**Parágrafo Sétimo** – A Administração poderá exigir amostra ou prova de conceito do bem no período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme previsto no Edital e desde que justificada a necessidade de sua apresentação.

**Parágrafo Oitavo** – Será de responsabilidade do Beneficiário que tiver seus preço(s) registrado(s) o ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa de qualquer de seus empregados e/ou prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força da lei, relacionadas com o cumprimento do edital e com as obrigações assumidas na presente Ata de Registro de Preço.

**Parágrafo Nono** – O inadimplemento de qualquer item do Edital ou desta Ata ensejará, a critério do Titular do Órgão Gerenciador, o cancelamento do registro do preço do inadimplente, sem prejuízo das penalidades previstas no Edital.

## **CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

A recusa das licitantes vencedoras em assinar a presente Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, independentemente do disposto no subitem 21.4 do Edital, sujeitando-a às penalidades previstas na Cláusula 24 do instrumento convocatório.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS E CANCELAMENTO DA ATA E DO PREÇO REGISTRADO**

**Parágrafo Primeiro** - Os preços registrados poderão ser revistos em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que acarrete modificação significativa e suficiente a alterar o custo de fornecimento dos bens e inviabilize a execução tal como pactuado, cabendo ao órgão gerenciador realizar as negociações necessárias junto aos fornecedores.

**Parágrafo Segundo** - Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por álea extraordinária, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, observando-se os seguintes procedimentos:

- a) Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- b) A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.
- c) A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

**Parágrafo Terceiro** - Quando o preço registrado tornar-se inferior ao preço de mercado, é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata, observando-se aosseguintes procedimentos:

a) Devem necessariamente ser atendidos os seguintes quesitos:

I - a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;

II - a modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública;

III - seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

b) A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

c) Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

d) Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no item antecedente, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

f) Liberado o fornecedor na forma do item antecedente, o órgão gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

g) Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

h) Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

**Parágrafo Quarto** - O registro do fornecedor será cancelado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e ampla defesa, quando:

- I – forem descumpridas as condições da ata de registro de preços, sem justificativa plausível;
- II – não for retirada a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III - não for aceita a redução do seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- IV – for aplicada sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade.
- V – não for aceito o preço revisado pela Administração.

**Parágrafo Quinto** - O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- I - por razão de interesse público; ou
- II - a pedido do fornecedor.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A ata de registro de preços, durante sua validade, com propósito de estimular e incentivar fomento de competidores para o certame o qual deflui em persecução a proposta mais vantajosa, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021, e no Decreto nº 520/2023.

Na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR, fica autorizado a adesão à presente Ata de Registro de Preços. A ata de registro de preços, durante sua validade, com propósito de estimular e incentivar fomento de competidores para o certame o qual deflui em persecução a proposta mais vantajosa, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021, e no Decreto nº 520/2023.

#### **CLÁUSULA NONA - DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou pela entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de pregos.

**Parágrafo Primeiro** - O remanejamento de que trata o caput somente será feito :

I - de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

II - de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

**Parágrafo Segundo** - O órgão ou a entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para fins do remanejamento de que tratao caput.

**Parágrafo Terceiro** - Na hipótese de remanejamento de órgão ou de entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 30. do Decreto Municipal nº. 520/2023.

**Parágrafo Quarto** - Para fins do disposto no caput, competirá ao órgão ou a entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

**Parágrafo Quinto** - Na hipótese de compra centralizada, caso não haja indicação, pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos tempos do disposto no §2º, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada ocorrerá por meio de remanejamento

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– FORO**

Fica eleito o Foro de São Gonçalo para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da presente Ata de Registro de Preços, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram esta Ata, o Edital e Anexos do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS SG Nº 90002/2025 e as propostas de preço das licitantes vencedoras do mencionadoPregão.

E por estarem justos e acordados, assinam a presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**SÃO GONÇALO**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL  
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo nº 3116/2024  
Fls.716

São Gonçalo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Pregoeiro  
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

---

Agente Público competente do órgão ou entidade contratante  
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

---

Representante Legal da Empresa  
(Nome, cargo e carimbo da empresa)