



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Data	Descrição	Autor
09/01/2025	Elaboração do ETP	Equipe de Planejamento

1. Unidade Requisitante

Órgão:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL		
Titular:	Maria das Graças de Oliveira		
Cargo:	Secretária Municipal	E-mail	smedportalegre@gmail.com
Matrícula:	330-1	Telefone	(84) 3377-2196

2. Descrição da Necessidade

A contratação de empresa especializada para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis visa atender a uma necessidade fundamental da Secretaria Municipal de Educação e Desporto do município de Portalegre, Rio Grande do Norte. A alimentação escolar é um direito garantido a todos os alunos da educação básica pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e pela Lei nº 11.947/2009, que regula a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A necessidade de contratação se justifica pela importância de fornecer uma alimentação saudável, equilibrada e nutricionalmente adequada para os alunos durante o ano letivo de 2025. A alimentação escolar desempenha um papel crucial no processo educacional, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, bem como para a melhoria da aprendizagem e do desempenho escolar. Isso ocorre porque refeições adequadas influenciam positivamente a concentração, a disposição e o comportamento dos alunos em sala de aula, impactando diretamente seu rendimento educacional.

Do ponto de vista do interesse público, a oferta de alimentação escolar visa promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social, garantindo-lhes condições mínimas para o desenvolvimento pleno e a igualdade de oportunidades educacionais. A ausência de uma alimentação adequada pode resultar em deficiências nutricionais, prejudicando o crescimento físico e cognitivo das crianças e jovens, além de comprometer a sua capacidade de aprendizado.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios é necessária para assegurar que as refeições atendam às exigências legais e normativas do PNAE, como estabelecido pelas Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), garantindo que os produtos adquiridos sejam de qualidade, estejam dentro do prazo de validade e atendam aos padrões de segurança alimentar.

Portanto, a contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios é imprescindível para assegurar que as refeições escolares sejam fornecidas de maneira regular e eficiente, atendendo à demanda nutricional dos alunos e ao cumprimento das normas legais. Esta medida visa não apenas o atendimento das necessidades imediatas de alimentação, mas também o fortalecimento do processo educacional, promovendo a saúde, a inclusão social e o desenvolvimento integral dos alunos da rede municipal de ensino, contribuindo para um futuro mais igualitário e saudável.

3. Equipe de Planejamento

Integrante Requisitante			
Nome:	Maria das Graças de Oliveira		
Cargo:	Secretária Municipal		
Setor:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL		
Matrícula:	330-1	E-mail:	smedportalegre@gmail.com



Integrante Administrativo			
Nome:	José Alan da Silva Fernandes		
Cargo:	Diretor de Planejamento		
Setor:	Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos		
Matrícula:	587-1	E-mail:	fernandesalanj@gmail.com
Integrante Técnico			
Nome:	Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós		
Cargo:	Nutricionista		
Setor:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL		
Matrícula:	512-1	E-mail:	palomaemanuele@hotmail.com
Integrante Técnico			
Nome:	Iwana de Oliveira Freitas		
Cargo:	Nutricionista		
Setor:	Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL		
Matrícula:	827-1	E-mail:	iwana.oliveira@outlook.com

4. Justificativa da necessidade da contratação

A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar é justificada por diversos fatores essenciais para o cumprimento das normas legais, a promoção da saúde dos alunos e a melhoria do desempenho escolar. Os fatores que sustentam a contratação são os seguintes:

- **Direito Constitucional e Legal à Alimentação Escolar:** A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal e pela Lei nº 11.947/2009, que assegura a oferta de alimentação adequada a todos os alunos da educação básica pública. A contratação visa atender esse direito, com a implementação de um fornecimento de refeições que contemple as necessidades nutricionais dos estudantes durante o ano letivo;
- **Segurança Alimentar e Nutricional:** A alimentação escolar é fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, sendo essencial para o seu crescimento, saúde e desenvolvimento. O fornecimento de refeições balanceadas contribuirá para prevenir deficiências nutricionais, promovendo a saúde dos estudantes e, conseqüentemente, seu melhor desempenho escolar;
- **Promoção da Inclusão e Equidade Social:** A alimentação escolar tem um papel central na promoção da inclusão social e educacional. Ao garantir o fornecimento de refeições adequadas para todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, a solução proposta contribui para a redução de desigualdades, favorecendo a equidade no ambiente escolar e proporcionando melhores oportunidades de aprendizagem;
- **Apoio ao Desempenho Escolar e Bem-Estar dos Alunos:** Estudantes bem alimentados tendem a apresentar melhor concentração, rendimento e participação nas atividades escolares. A solução visa melhorar a qualidade de vida e o desempenho educacional dos alunos, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis e fortalecendo suas capacidades cognitivas e sociais;
- **Conformidade com as Diretrizes e Normas Legais:** A solução está em total conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020, que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essas normativas determinam os critérios de segurança alimentar, qualidade



dos alimentos e gestão do fornecimento, os quais serão integralmente atendidos na contratação da empresa especializada;

- **Manutenção e Suporte Técnico para Garantia de Qualidade:** A empresa contratada será responsável não apenas pela aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios, mas também pela manutenção da qualidade dos produtos durante o ciclo de fornecimento, com a realização de substituições e correções conforme necessário. O contrato exigirá a implementação de sistemas de controle de qualidade e suporte contínuo, com o objetivo de assegurar que as refeições atendam as necessidades nutricionais dos alunos, mantendo a conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo FNDE e outras entidades reguladoras;
- **Impacto no Desenvolvimento Integral dos Alunos:** O fornecimento contínuo de refeições de qualidade durante o ano letivo visa apoiar o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos, criando um ambiente propício para o aprendizado e formação de hábitos saudáveis. A solução estará centrada no atendimento das necessidades específicas de cada faixa etária e modalidade de ensino, garantindo uma oferta nutricionalmente equilibrada.

5. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

A Prefeitura do Município de Portalegre/RN ainda não elaborou o Plano de Contratações Anual, haja vista a sua não obrigatoriedade, conforme disposto no inc. VII, do art. 12, da Lei 14.133/2021.

O instrumento de planejamento que vincula a gestão é a Lei Orçamentária. No caso, a demanda se encontra alinhada com a LOA.

6. Levantamento de mercado

Durante a criação deste Estudo Técnico Preliminar, foram realizadas consultas para análise das alternativas possíveis, visando levantar a capacidade de o mercado atender as demandas apresentadas por esta Administração.

Entre elas, foi analisado a Realização de Licitação por Meio de Pregão Eletrônico e Aquisição via Atas de Registro de Preços, e analisando cada modelo disposto, observou-se que há 2 (duas) modelagens predominantes, que tecnicamente são possíveis para se atender à necessidade da Administração, conforme detalhado na planilha abaixo:

Item	Modelo de Solução	Vantagens	Desvantagens
1	Realização de Licitação por Meio de Pregão Eletrônico	<p>a) Transparência: A modalidade garante maior lisura no processo, pois ocorre em ambiente eletrônico com rastreabilidade total.</p> <p>b) Ampla Concorrência: Fornecedores de diversas regiões podem participar, aumentando as chances de obter melhores preços e condições.</p> <p>c) Custo-Benefício: A concorrência tende a reduzir os custos, possibilitando maior economia para os cofres públicos.</p> <p>d) Conformidade Legal: Está alinhada às exigências da Lei nº 10.520/2002, regulamentadora do pregão, e às diretrizes do PNAE.</p> <p>e) Agilidade: O pregão eletrônico é mais célere do que outras modalidades de licitação.</p>	<p>a) Burocracia: A complexidade do processo pode demandar recursos administrativos e expertise técnica, além de ser suscetível a eventuais impugnações ou questionamentos, que podem atrasar ainda mais a contratação.</p> <p>b) Risco de Licitação Deserta ou Fracassada: Há a possibilidade de a licitação não atrair interessados ou de todas as propostas serem desclassificadas, o que exigiria a repetição do processo, gerando mais atrasos.</p>



2	Aquisição via Atas de Registro de Preços	<p>a) Economia de Escala: Ao aderir a uma ata de registro de preços, o município pode aproveitar preços mais baixos devido à compra em grandes quantidades por um consórcio ou outro município.</p> <p>b) Rapidez no Processo de Aquisição: A adesão a uma ata existente pode acelerar o processo de compra, evitando a necessidade de uma nova licitação.</p>	<p>a) Dependência de Outras Entidades: A aquisição pode estar sujeita às condições e prazos definidos por outro município ou consórcio, o que pode limitar a autonomia do município de Portalegre.</p> <p>b) Possível Desalinhamento de Necessidades: As especificidades da população de Portalegre podem não ser completamente atendidas por uma ata de registro elaborada para um público mais amplo ou diferente.</p> <p>c) Limitação Geográfica: Nem sempre há atas vigentes que atendam às especificidades regionais.</p> <p>d) Qualidade dos Produtos: Os itens registrados podem não estar completamente alinhados às necessidades nutricionais e de cardápio.</p>
---	--	--	---

Solução 1: Consiste na realização de uma licitação por meio de pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Essa modalidade assegura maior transparência, ampla concorrência e economicidade, permitindo a participação de diversos fornecedores e garantindo que os produtos adquiridos estejam em conformidade com as exigências legais e nutricionais. Apesar de exigir maior capacitação tecnológica da equipe e apresentar riscos de atrasos por problemas técnicos, o pregão eletrônico é mais ágil e eficiente do que outras modalidades, promovendo uma gestão responsável dos recursos públicos.

Solução 2: Propõe a adesão a uma ata de registro de preços vigente de outro órgão ou município. Essa alternativa é vantajosa em termos de rapidez e redução de custos administrativos, dispensando a necessidade de um novo processo licitatório. No entanto, pode haver limitações quanto à disponibilidade de produtos alinhados ao cardápio planejado e às especificidades nutricionais do PNAE, além de depender da vigência e dos termos da ata existente.

ESCOLHA DA SOLUÇÃO: Após análise das duas alternativas, a equipe de planejamento opta pela Solução 1 – Pregão Eletrônico, considerando os benefícios diretos em termos de transparência, ampla concorrência e atendimento específico às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa modalidade proporciona maior controle sobre o processo, garantindo que os produtos adquiridos atendam às diretrizes legais e às demandas nutricionais dos estudantes, além de otimizar os recursos públicos. A escolha pela Solução 1 também reforça o compromisso do município de Portalegre/RN com a eficiência e a conformidade nas contratações públicas.

A contratação deverá ser realizada pelo critério de julgamento do Menor preço por item, por meio da modalidade Pregão, sob a forma eletrônica.

7. Resultados pretendidos com a contratação

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa alcançar resultados expressivos em termos de economicidade e aproveitamento eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis no Município de Portalegre/RN. Essa iniciativa está fundamentada em práticas administrativas que priorizam a otimização dos processos e a transparência na gestão dos recursos públicos, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções CD/FNDE nº 06/2020 e nº 20/2020.

No aspecto econômico, a centralização da aquisição por meio de um procedimento licitatório permite a negociação de melhores condições comerciais, garantindo preços mais vantajosos e a redução de custos relacionados



à compra fragmentada de itens. Além disso, a definição de especificações técnicas claras e o planejamento baseado em cardápios elaborados por nutricionistas evitam desperdícios e asseguram que os gêneros alimentícios adquiridos estejam alinhados às necessidades reais da rede de ensino.

Quanto ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, a contratação possibilita que os servidores responsáveis pela logística, armazenamento e distribuição concentrem esforços em atividades de planejamento e execução, ao invés de despenderem tempo com processos dispersos de aquisição ou soluções emergenciais. A disponibilidade contínua de alimentos de qualidade facilita o trabalho das equipes de preparo das refeições, promovendo eficiência e produtividade no desempenho de suas funções.

No que tange aos recursos materiais, o processo de aquisição permite que os produtos sejam comprados de forma programada, reduzindo a necessidade de armazenamento prolongado e minimizando perdas por perecibilidade. Essa prática também contribui para a utilização racional dos espaços físicos disponíveis, assegurando melhores condições para o manuseio e conservação dos itens.

Por fim, o planejamento financeiro orientado pela licitação possibilita um controle mais rígido do orçamento destinado à alimentação escolar, evitando despesas inesperadas e promovendo o alinhamento com as prioridades do município. A aplicação eficiente dos recursos financeiros, aliada à transparência nos processos administrativos, reforça o compromisso da Administração Pública com a sustentabilidade fiscal e a prestação de serviços de qualidade à população.

Assim, o demonstrativo dos resultados pretendidos evidencia que a contratação proposta é estratégica para a eficiência da gestão pública, garantindo a economicidade e a otimização dos recursos, ao mesmo tempo que assegura o direito dos alunos a uma alimentação escolar saudável e adequada, alinhada às metas de desenvolvimento educacional e social do município.

8. Requisitos da contratação

Para a contratação de fornecedores visando o fornecimento de gêneros alimentícios para o PNAE deve seguir requisitos rigorosos para assegurar transparência, eficiência e legalidade no processo. Abaixo estão os requisitos apropriados que devem ser considerados:

Planejamento Prévio: A primeira etapa consiste na identificação detalhada das necessidades alimentares dos estudantes, levando em consideração os diferentes níveis de ensino e as exigências nutricionais específicas. Esse processo inclui a definição dos itens que devem integrar os cardápios escolares, levando em conta aspectos como a faixa etária, a modalidade de ensino, as preferências culturais alimentares e as diretrizes estabelecidas pelas resoluções do PNAE.

Documentação Legal: Preparar e publicar um Termo de Referência que descreva detalhadamente os itens de material escolar necessários, quantidades estimadas, especificações técnicas, critérios de seleção dos fornecedores e demais condições pertinentes.

Processo de Seleção Transparente: Realizar um processo licitatório simplificado, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e suas atualizações, com publicação de aviso de contratação e abertura de prazo suficiente para participação de interessados.

Critérios de Seleção: No âmbito da contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, é essencial que os fornecedores apresentem certificações de qualidade reconhecidas, conforme as normativas da ANVISA. Essas



certificações são fundamentais para garantir que os produtos atendem às normas e padrões exigidos, assegurando a segurança, a qualidade e a durabilidade dos alimentos. Tal verificação é especialmente importante quando os produtos são destinados aos escolares, pois assegura que os alimentos não só são seguros para o consumo, mas também adequados às necessidades nutricionais e sanitárias estabelecidas.

Comprovação de Regularidade: Exigir dos fornecedores documentação que comprove regularidade fiscal e trabalhista, minimizando riscos e promovendo a contratação de empresas idôneas e qualificadas.

Contrato Claro e Preciso: Elaborar contrato com cláusulas claras e precisas que estabeleçam obrigações mútuas, penalidades por descumprimento e critérios de rescisão contratual.

Atendimento as necessidades nutricionais: Os itens fornecidos deverão estar em conformidade com o cardápio elaborado pelas nutricionistas, respeitando as necessidades nutricionais dos alunos de diferentes etapas de ensino (Creche, Pré-Escola, Educação Escolar Quilombola, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos e Atendimento Educacional Especializado).

Controle de qualidade: Os alimentos perecíveis devem ser frescos, com prazo de validade adequado e em perfeito estado de conservação, atendendo às exigências do cardápio planejado pelo nutricionista responsável. Os alimentos não perecíveis devem estar devidamente embalados, com identificação clara de lote, prazo de validade e composição.

Entrega dos alimentos: A entrega deve ser feita de forma regular, conforme cronograma previamente estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação e Desporto, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares. A empresa contratada deve possuir veículos adequados e em conformidade com as normas de transporte de alimentos, assegurando a integridade e a qualidade dos produtos durante o transporte.

Monitoramento e Fiscalização: Designar equipe responsável pelo monitoramento e fiscalização da execução contratual, garantindo que os produtos entregues estejam em conformidade com as especificações técnicas e normativas estabelecidas.

Transparência e Prestação de Contas: Manter total transparência no processo de contratação, divulgando informações pertinentes à comunidade e aos órgãos de controle, e prestar contas sobre a utilização dos recursos públicos empregados na aquisição dos kits escolares.

Ao seguir esses requisitos, a Secretaria Municipal de Educação e Desportos de Portalegre/RN assegura que a contratação de fornecedores para o fornecimento de gêneros alimentícios seja realizada com transparência, eficiência e dentro dos marcos legais, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados da melhor forma possível, sempre em benefício dos estudantes da educação da rede municipal.

9. Estimativa das quantidades a serem contratadas

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para o ano letivo de 2025 é baseada na elaboração prévia dos cardápios escolares, considerando cada etapa de ensino. A partir desses cardápios, são definidos os gêneros alimentícios, sua frequência e o per capita estimado por modalidade de ensino, conforme as resoluções vigentes do PNAE/FNDE. A necessidade de alimentos é calculada para um período de 200 (duzentos) dias letivos, com base no número de alunos das pré-matrículas enviadas pelas Unidades Escolares e no Censo Escolar de 2024.



A demanda foi estimada por meio de um estudo detalhado realizado pela equipe de planejamento da contratação, considerando a quantidade demandada e a série histórica de consumo, especialmente a demanda registrada nos seguintes procedimentos mais recentes:

- **Pregão Eletrônico nº 001/2024**

Pregão Eletrônico 001/2024			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT. TOTAL
1	Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural; Abacaxi , de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidades com aproximadamente 1,5 kg. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1974
2	Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa; Abóbora, de leite ou cabotiá , maduro, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	830
3	Condimento (CATMAT 463857): Tipo: Açafreão Apresentação: pó; Açafreão , em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos, peso líquido de 50g, marca do fabricante e prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.	Pacote (50g)	184
4	Açúcar (CATMAT 603269): Tipo: Cristal Coloração: Branca; Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, de rápida dissolução e de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo peso líquido de 1 kg, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais. Apresentando cor, sabor e cheiro característicos. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	1138
5	Verdura In Natura (CATMAT 463833): Tipo: Alface lisa; Alface , tipo lisa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	Kg	40



6	<p>Condimento (CATMAT 463938): Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça; Alho, de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, nacional, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. O alimento deverá atender a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	244
7	<p>Amido (CATMAT 467050): Base: Milho Grupo: Fécula; Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 500g e com prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Caixa (500g)	430
8	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1; Arroz branco, subgrupo polido, de primeira qualidade, classe, longo, fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem de 1 kg, resistente, material de polietileno atóxico e transparente, constando a rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Tio João.</p>	Kg	1820
9	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458910): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Integral Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1; Arroz parboilizado integral, tipo I, classe longo fino, em embalagem resistente, de plástico transparente, 100% natural. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, embalagem com identificação do produto, rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, isento de fermentação, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.</p>	Kg	12
10	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458908): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1; Arroz parboilizado, subgrupo polido, de primeira qualidade, classe, longo, fino, tipo 1. Acondicionado em embalagem de 1 kg, resistente, material de polietileno atóxico e transparente, constando a rotulagem, ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Tio João.</p>	Kg	3790



11	<p>Aveia Beneficiada (CATMAT 460501): Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença de Glúten: Contém Glúten; Aveia, em flocos finos, integral, rica em fibras. Embalagem com identificação do produto, procedência, informações nutricionais, qualidade do produto e peso líquido de 165g. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. A composição deverá conter apenas aveia, sem adição de outros ingredientes, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Quaker.</p>	Caixa (165g)	190
12	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural; Banana, tipo pacovan, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, conforme solicitado nos cronogramas de entregas. O produto deverá ser apresentado sem danificações físicas, casca íntegra, isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	4859
13	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce; Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	598
14	<p>Legume In Natura (CATMAT 463754): Tipo: Batata Inglesa; Batata inglesa, de primeira qualidade, lisa, in natura, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1254
15	<p>Bebida Láctea (CATMAT 466411): Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral; Bebida láctea, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 2 (dois) meses, a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1 litro. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	Pacote (1 litro)	2050
16	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba; Beterraba, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, compacta e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos são e limpos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	50



17	<p>Biscoito (CATMAT 478564): Sabor: Salgado Características Adicionais: Sem Recheio Tipo: Bolacha Ingredientes: Arroz Integral, Sal; Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150g. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marca de qualidade igual ou superior à Camil.</p>	Pacote (150g)	67
18	<p>Biscoito (CATMAT 456469): Sabor: Maizena Características Adicionais: Sem Lactose Tipo: Bolacha Ingredientes: Sem Gorduras Trans; Biscoito doce sem lactose, tipo maizena, embalagem dupla de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. Não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (350g)	53
19	<p>Biscoito (CATMAT 232144): Apresentação: Redondo Sabor: Não Aplicável Classificação: Doce Características Adicionais: Sem Recheio Tipo: Maria; Biscoito doce, tipo maria, embalagem dupla de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. Não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote(350g)	1750
20	<p>Biscoito (CATMAT 316056): Apresentação: Redondo Sabor: Leite Classificação: Doce Características Adicionais: Sem Recheio Tipo: Rosquinha Aplicação: Alimentação Humana; Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (coco e leite), embalagem de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. O produto não pode conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	Pacote (350g)	150



21	<p>Biscoito (CATMAT 232930): Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker Classificação: Salgado Características Adicionais: Sem Recheio Aplicação: Alimentação Humana; Biscoito salgado, tipo cream cracker, embalagem dupla de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. Não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (350g)	1750
22	<p>Biscoito (CATMAT 460235): Sabor: Salgado Características Adicionais: Integral e Sem Recheio Tipo: Cream Cracker; Biscoito salgado integral, tipo cream cracker, embalagem de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. O primeiro ingrediente deverá ser farinha de trigo integral, não poderá conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	Pacote (350g)	12
23	<p>Bolo Alimentício (CATMAT 476817): Sabor: Variado Tipo: Sem Recheio Prazo Validade: 48 Horas; Bolo de ovos, simples, de sabores diversos, sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, assado ao ponto, com aparência de massa macia e aerada, embalados individualmente em embalagem padronizada, com bandeja de papel e plástico atóxico e transparente. Unidade de 1kg. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 (dois) dias, a partir da data de produção. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. O bolo não poderá conter corante, conservante e mistura industrial (pré-preparado de bolo). Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal-assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, peso líquido, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, conforme as normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Unidade (1 kg)	690
24	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059): Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado De Conservação: Congelado(A); Carne bovina, moída, tipo acém, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de processos de separação mecânica dos ossos, nem deverá conter adição de qualquer ingrediente. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	3900



25	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 447431): Tipo Corte: Coxão Mole Apresentação: Peça Inteira Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo coxão mole, patinho ou alcatra, congelada, com no máximo 5% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	775
26	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336): Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem Osso Estado De Conservação: Congelada; Carne bovina, tipo músculo, congelada, com no máximo 10% de gordura, embalagem de 1kg a 2kg, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	1560
27	<p>Legume In Natura (CATMAT 463784): Tipo: Cebola Branca Apresentação: Orgânico; Cebola branca, de primeira qualidade, com casca protetora, tamanho médio, opaca e firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte, isentas de sujidades. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1274
28	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natura; Cebolinha, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	163
29	<p>Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura; Cenoura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, lisa, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Cor, sabor e cheiro característicos do alimento.</p>	Kg	1274
30	<p>Chimicurri, tempero culinário, apresentação em pó, aroma e sabor característicos, contendo os seguintes ingredientes: alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta do reino branca, sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos. Acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente com no máximo 12g. Conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (15g)	75



31	<p>Legume In Natura (CATMAT 463778): Tipo: Chuchu Verde; Chuchu, in natura, de primeira qualidade, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou brotos, sem corpos estranhos ou tenros aderidos à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	631
32	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural; Coentro, folhas integras, in natura, frescas, coloração verde, fresca, uniforme, bem desenvolvidas, sabor, cheiro e aspectos característicos do alimento, transportadas em sacos plásticos de primeiro uso. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de apodrecimento e traços de descoloração, conforme a resolução 12/1978 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos (CNNPA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	Kg	230
33	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó; Colorau, em pó, de primeira qualidade, a base natural de urucum, preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, sem adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Pacote com peso líquido de 100g. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso líquido, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (100g)	980
34	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 451063): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa e Sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(a) Processamento: Sem Pele e Sem Osso; Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, não temperados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto e validade. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica e não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	Kg	200
35	<p>Massa de Tomate (CATMAT 459670): Tipo: Extrato Concentrado Composição: Tradicional Apresentação: Creme; Extrato de tomate, produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros do tomateiro, são, nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. Deverá apresentar cor, cheiro e sabor característicos, embalagem de 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. O produto deve possuir registro na ANVISA. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	Pacote (300g)	1020



36	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez; Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, tipo 1, de primeira qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Na embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	716
37	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460265): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico; Farinha de trigo, com fermento, tipo 1, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	Kg	225
38	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460263): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico; Farinha de trigo, sem fermento, tipo 1, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	Kg	225
39	<p>Leguminosa (CATMAT 464553): Variedade: Feijão Carioca Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo carioca, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>	Kg	790
40	<p>Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão De Corda Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo corda, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>	Kg	300
41	<p>Leguminosa (CATMAT 464552): Variedade: Feijão Preto Tipo: Tipo 1; Feijão, tipo preto, tipo 1, embalagem de 1 kg, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação (rotulagem adequada), acondicionado em saco plástico. Prazo de validade mínimo de 6 meses (seis) a partir da data da entrega.</p>	Kg	425
42	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito</p>	Kg	5760



	<p>Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(a) Processamento: Sem Pele e Sem Osso; Filé de frango, sem osso, embalagem de 1 kg, de primeira qualidade, congelado, acondicionado em embalagem adequada, transparente e atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega, e rotulagem adequada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>		
43	<p>Farinha De Milho (CATMAT 479080): Grão: Amarelo Tipo: Flocada Apresentação: Pré-Cozida Característica Adicional: Não Transgênico Flocão de milho, embalagem de 500g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pré-cozido, adicionado de vitaminas e minerais, de primeira qualidade, com características sensoriais preservadas, acondicionado em embalagem, deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pct (500g)	2600
44	<p>Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural; Goiaba, de primeira qualidade, in natura, graúda, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	400
45	<p>Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor; Goma fresca, para tapioca, produto extraído da mandioca, de boa qualidade, embalagem de 1 kg, contendo em sua rotulagem identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Os ingredientes deverão conter apenas: fécula de mandioca e água. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	720
46	<p>Fruta (CATMAT 464393): Tipo: Laranja Pêra Apresentação: Natural; Laranja, tipo pêra, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1300



47	<p>Leite Em Pó (CATMAT 446019): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo; Leite de vaca em pó, integral, instantâneo embalagem de 200g, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, não deve possuir aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais, não pode ser classificado como composto lácteo. Deverá ter boa solubilidade. Embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses a partir da data da entrega, peso líquido, conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italc.</p>	Pct (200g)	4500
48	<p>Leite Fluido (CATMAT 446001): Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Desnatado Processamento: UHT Tipo Restrição: Zero Lactose; Leite UHT, zero lactose, semidesnatado ou parcialmente desnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. O leite deverá atender as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Embalagem cartonada, específica para o produto longa vida, com informações do produto, rotulagem adequada e que acondicione 1 (um) litro de leite. Validade mínima de 3 (três) meses. O produto só deve conter leite, enzima lactase e estabilizantes nos ingredientes. Qualidade igual ou superior à marca Piracanjuba.</p>	Caixa (1 litro)	330
49	<p>Lemmon Pepper, cor amarela, tempero culinário, aroma e sabor característicos, contendo os seguintes ingredientes: pimenta do reino preta, cebola, alho, sal, cúrcuma e aroma natural de limão, sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos. Acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente com no máximo 20g. Conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kinino.</p>	Pacote (20g)	75
50	<p>Fruta (CATMAT 464398): Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural; Limão, tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	20
51	<p>Condimento (CATMAT 463904): Tipo: Louro Apresentação: Folha; Louro, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos, peso líquido de 4g, marca do fabricante e prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (4g)	50



52	<p>Fruta (CATMAT 464402): Tipo: Maçã Red/Maçã Argentina Apresentação: Natural; Maçã, tipo nacional, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1430
53	<p>Macarrão (CATMAT 480340): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Arroz Apresentação: Penne Presença De Glúten: Não Contém Glúten; Macarrão de arroz, sem ovos e sem glúten, a base de farinha de arroz, tipo espaguete. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido de 400g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.</p>	Pacote (400g)	156
54	<p>Macarrão (CATMAT 458951): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Espaguete; Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido de 400g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (400g)	3920
55	<p>Macarrão (CATMAT 458974): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Parafuso; Macarrão, tipo parafuso, à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade, peso líquido de 400g, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (400g)	825
56	<p>Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim; Mandioca, de primeira qualidade, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	650
57	<p>Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural; Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	4220
58	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural; Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, coloração e tamanho uniforme no ponto para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de defensivos agrícolas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, polpa firme e íntacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	4040



59	<p>Manteiga (CATMAT 464407): Tipo: De Garrafa Composição: Sem Sal Tratamento: Clarificada; Manteiga da terra, de garrafa, natura, sem sal, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado. A embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade mínima de 2 (dois meses) a partir da data de entrega e peso líquido de 500ml. Acondicionada em garrafa de vidro ou de plástico, devidamente rotulada. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	Garrafa (500ml)	120
60	<p>Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural; Melancia, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	5580
61	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural; Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, in natura, tamanhos uniformes (médio a grande) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, com polpa firme e intacta, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	2264
62	<p>Milho (CATMAT 279262): Tipo: Grão Aplicação: Mungunzá (Canjica); Milho, para o preparo de mungunzá, seco, amarelo, grãos de milho amarelo, tipo 1, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, 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 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Pacote (500g)	290
63	<p>Óleo Vegetal (CATMAT 416665): Matéria-Prima: Soja Tipo: Degomado; Óleo de soja, vegetal de soja, comestível, embalagem de 900ml, refinado, sem colesterol, de primeira qualidade. Garrafa com peso líquido de 900ml, embalagem limpa e de plástico resistente ou vidro e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Unidade (900ml)	510



64	<p>Condimento (CATMAT 463915): Tipo: Orégano Apresentação: Pó; Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos, peso líquido de 10g, marca do fabricante e prazo de validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (10g)	70
65	<p>Ovo (CATMAT 446633): Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Médio; Ovos de galinha, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspectos característicos do alimento. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades), com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).</p>	Bandeja (30 unidades)	1247
66	<p>Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter conservantes ou aditivos, leite, açúcar, gordura trans industrializada e margarina. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, etiqueta de identificação, peso líquido de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a produção.</p>	Unidade (50g)	17806
67	<p>Pão, tipo carteira, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter conservantes ou aditivos, leite, açúcar, gordura trans industrializada e margarina. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, etiqueta de identificação, peso líquido de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a produção.</p>	Unidade (50g)	17856
68	<p>Pão (CATMAT 460380): Base: De Farinha De Trigo Refinada Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal; Pão, tipo francês, tamanho médio, alongado, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter conservantes ou aditivos, leite, açúcar, gordura trans industrializada e margarina. Deverão ser acondicionados em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, etiqueta de identificação, peso líquido de 50g. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a produção.</p>	Unidade (50g)	9248
69	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural; Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	179
70	<p>Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Apresentação: Natural; Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	355



71	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	2094
72	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464485): Tipo: Cajá Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	905
73	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	905
74	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no MAPA e Alvará Sanitário.</p>	Kg	2326
75	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada; Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante, n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Alvará Sanitário.</p>	Kg	1139
76	<p>Queijo (CATMAT 446633): Origem: De Vaca Variedade: Mussarela Apresentação: Peça; Queijo, tipo mussarela, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1kg, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso e prazo de validade. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	Kg	30



77	<p>Verdura In Natura (CATMAT 463839): Tipo: Repolho Branco/Verde; Repolho branco, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	50
78	<p>Sal (CATMAT 461092): Tipo: Refinado Aplicação: Alimentícia Teor Máximo Sódio: 390 mg/g Aditivos: Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossioneto de; Sal, refinado, iodado, embalagem de 1kg, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, resistente e adequada, contendo prazo de validade, maca do fabricante. O produto deverá ter registro no ministério da saúde, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	400
79	<p>Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano; Tomate, in natura, fresco, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Kg	1274
80	<p>Vinagre (CATMAT 217096): Matéria-Prima: Álcool Cana-De-Açúcar Tipo: Neutro Acidez: 4,20 PER Aspecto Físico: Líquido Aspecto Visual: Límpido e Sem Depósitos; Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade, rotulagem adequada com as informações do produto e ingredientes. Não pode conter glutamato monossódico ou sais monossódicos. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Garrafa (500ml)	12

• **Itens previstos para o Pregão Eletrônico de 2025**

A alteração nas quantidades de alguns itens, em comparação com o ano anterior, justifica-se principalmente pela necessidade de reposição de itens que já não estão mais em estoque, uma vez que se trata de alimentos destinados ao consumo. Além disso, o crescimento no número de alunos matriculados na rede municipal e a expansão da Educação em Tempo Integral contribuíram para o aumento da demanda por gêneros alimentícios. É importante destacar que os quantitativos inicialmente distribuídos entre as modalidades poderão ser ajustados durante o processo de pedidos, conforme o número de alunos seja atualizado ao longo do período.

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2025

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ	QUANT. EF	QUANT. ETI	QUANT. EJA	QUANT. QUILOMBOLAS	QUANT. TOTAL
1	<p>Açúcar (CATMAT 603269): Tipo: Cristal Coloração: Branca Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, com aspecto, cor e odor característicos, sabor doce, sem umidade, de rápida dissolução, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detrito de origem animal ou vegetal. Deverá ser acondicionado</p>	KG	0	190	270	400	40	60	960



	em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).								
2	<p>Adoçante (CATMAT 407523): Aspecto Físico: Líquido Transparente Ingredientes: Sucralose Prazo de validade: 1 ano Tipo: Dietético Características adicionais: Bico Dosador Adoçante dietético líquido, tipo sucralose ou stévia. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico adequada, contendo peso líquido de 75 ml. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (75 ML)	0	0	6	2	0	0	8
3	<p>Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada, para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	270	270	10	470	0	116	1.136



4	<p>Amido (CATMAT 467050): Base: De Milho Grupo: Fécula Amido de milho, em pó fino, de cor branca, com sabor característico, produto amiláceo, extraído de partes comestíveis do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (500 G)	85	85	40	30	10	18	268
5	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco, subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	340	340	670	400	100	140	1.990
6	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458908): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado, subgrupo parboilizado, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	300	300	980	840	80	110	2.610



7	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458910): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Integral Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado integral, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	0	0	18	12	0	0	30
8	<p>Aveia Beneficiada (CATMAT 460501): Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença de Glúten: Contém Glúten Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Nos ingredientes só deverá conter aveia em flocos. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 165 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (165 G)	90	90	10	10	0	20	220
9	<p>Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea, refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (1 L)	0	0	638	252	40	30	960



10	<p>Biscoito (CATMAT 232144): Apresentação: Redondo Sabor: Não Aplicável Tipo: Maria Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Doce Biscoito doce, tipo maria, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vitaminas, fermentos químicos e aromatizantes. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	0	0	360	350	30	40	780
11	<p>Biscoito (CATMAT 232930): Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Biscoito salgado, tipo cream cracker, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	0	0	420	200	45	45	710



12	<p>Biscoito (CATMAT 456469): Sabor: Maizena Tipo: Bolacha Ingredientes: Sem Gorduras Trans Características Adicionais: Sem Lactose Biscoito doce, tipo maizena, sem lactose, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme vegetal, açúcar, amido, açúcar invertido, bicarbonato de sódio, sal, bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante. Não poderá conter gordura trans, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca 3 de maio.</p>	PCT (350 G)	0	0	70	28	0	0	98
13	<p>Biscoito (CATMAT 460235): Sabor: Salgado Tipo: Cream Cracker Características Adicionais: Integral e Sem Recheio Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	0	0	11	6	0	0	17



14	<p>Biscoito (CATMAT 478564): Sabor: Salgado Tipo: Bolacha Ingredientes: Arroz Integral, Sal Características Adicionais: Sem Recheio Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.</p>	PCT (150 G)	10	10	20	10	0	0	50
15	<p>Bolo Alimentício (CATMAT 476817): Sabor: Variado Tipo: Sem Recheio Prazo Validade: 48 Horas Bolo alimentício, simples, de sabores diversos (laranja ou cenoura), sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, pronto para consumo, com aparência de massa macia e aerada. O produto deverá ser composto apenas por farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos, não deverá conter corante, aromatizante ou gordura trans, embalados individualmente em embalagem padronizada, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) dias, a contar da data de entrega. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (1 KG)	0	0	473	176	33	27	709
16	<p>Cacau (CATMAT 463532): Apresentação: Pó Prazo Validade Mínimo: 12 Meses Cacau em pó, 100% cacau. O produto deverá conter na sua composição apenas: cacau em pó. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Garoto.</p>	UND (200 G)	21	21	55	44	6	6	153



17	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 447448): Tipo Corte: Patinho Apresentação: Peça Inteira Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo patinho, peça congelada, sem osso, de primeira qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e recebimento, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	90	90	380	450	45	45	1.100
18	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059): Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado de Conservação: Congelado (A) Carne moída bovina, do tipo acém, congelada, proveniente de animais, sem osso, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	445	445	1.208	600	185	200	3.083



19	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336): Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem osso Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo músculo, peça congelada, sem osso, de qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	200	200	800	900	90	90	2.280
20	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Filé de frango, sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	765	765	1.720	1.360	300	292	5.202



21	<p>Condimento (CATMAT 463857): Tipo: Açafrão Apresentação: Pó Açafrão, em pó fino, coloração amarela intensa, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)	40	40	90	80	20	10	280
22	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	80	70	18	10	258
23	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	80	70	18	10	258
24	<p>Condimento (CATMAT 463904): Tipo: Louro Apresentação: Folha Louro, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 4 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (4 G)	14	14	10	10	5	5	58



25	<p>Condimento (CATMAT 463916): Tipo: Orégano Apresentação: Desidratado Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (10 G)	13	13	20	20	10	10	86
26	<p>Condimento (CATMAT 463918): Tipo: Páprica Doce Apresentação: Pó Páprica doce, em pó fino, coloração avermelhada, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal, pimenta e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)	40	40	90	80	20	10	280
27	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	25	25	57	66	13	11	197
28	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	110	110	440	360	100	56	1.176



29	<p>Condimento (CATMAT 463938): Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Alho, de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, de origem nacional, intacto e firme, sem lesões, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, livre de resíduos, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. Especificações conforme as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	KG	46	46	80	75	22	18	287
30	<p>Embutido (CATMAT 615353): Tipo: Linguiça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado(A) Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	100	45	11	11	167
31	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	57	57	300	350	22	39	825



32	<p>Farinha De Milho (CATMAT 459017): Grão: Amarelo Tipo: Flocada Apresentação: Pré-Cozida Característica Adicional: Transgênico Ingrediente Adicional: Fortificada com Ferro e Ácido Fólico Flocos de milho, tipo flocão, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes e com peso líquido de 500 g. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto não poderá conter glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (500 G)	187	187	860	600	130	110	2.074
33	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460265): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico Farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, especial e de boa qualidade. Deverá estar acondicionada em embalagem transparente, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, odor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	KG	86	86	60	330	0	66	628
34	<p>Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	200	200	583	726	88	44	1.841
35	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural</p>	KG	880	880	1.210	1.012	132	220	4.334



	Banana , tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.								
36	Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	182	182	0	462	0	22	851
37	Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja , de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	300	300	270	400	30	50	1.350
38	Fruta (CATMAT 464402): Tipo: Maçã Red/Maçã Argentina Apresentação: Natural Maçã argentina , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	270	270	150	180	30	30	930



39	<p>Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	567	567	1.780	836	220	132	4.102
40	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	595	595	1.020	700	140	115	3.165
41	<p>Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	900	900	1.400	900	220	160	4.480



42	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	217	217	620	660	66	44	1.824
43	<p>Fruta (CATMAT 464435): Tipo: Tangerina/Bergamota Apresentação: Natural Tangerina, in natura, casca lisa, polpa firme e íntacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	150	150	0	90	0	33	423
44	<p>Legume em Conserva (CATMAT 462824): Tipo: Milho Verde Milho verde em conserva, inteiro, pode conter apenas, milho, água e sal, sem conservantes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido drenado de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	PCT (170 G)	60	60	154	132	22	22	450
45	<p>Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá, madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e íntacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	60	60	210	170	40	22	562



46	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce, in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	85	75	374	200	44	33	811
47	<p>Legume In Natura (CATMAT 463754): Tipo: Batata Inglesa Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característicos da espécie, inteiras, graúdas, firmes e com brilho. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	125	125	350	440	77	66	1.183
48	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba, in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	0	0	0	50	0	0	50
49	<p>Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura, in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	126	126	440	528	80	66	1.366
50	<p>Legume In Natura (CATMAT 463778): Tipo: Chuchu Verde Chuchu, in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, intacto, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas</p>	KG	40	40	176	150	50	22	478



	da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.								
51	<p>Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca, in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	187	187	484	352	132	88	1.430
52	<p>Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca, de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	50	50	230	90	34	30	484
53	<p>Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	187	187	484	352	132	88	1.430
54	<p>Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	120	110	22	15	347



55	<p>Leguminosa (CATMAT 464552): Variedade: Feijão Preto Tipo: Tipo 1 Feijão preto, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	30	30	132	66	22	20	300
56	<p>Leguminosa (CATMAT 464553): Variedade: Feijão Carioca Tipo: Tipo 1 Feijão carioca, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	50	50	160	120	30	30	440
57	<p>Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	50	50	160	120	30	30	440



58	<p>Leite Em Pó (CATMAT 446019): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Leite de vaca em pó integral, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes, estabilizantes ou substâncias artificiais. O produto deverá apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deve conter apenas leite integral como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 200 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italcac.</p>	PCT (200 G)	1.100	1.100	1.900	1.800	290	300	6.490
59	<p>Leite Em Pó (CATMAT 447375): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite de vaca em pó integral, sem lactose, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes ou estabilizantes. O produto deve apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deverá conter apenas leite integral e enzima lactase como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 400 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca CCGL.</p>	PCT (300 G)	28	28	44	44	0	0	144
60	<p>Leite Fluído (CATMAT 445998): Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: UHT Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite UHT, sem lactose, integral ou semidesnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. Deverá conter apenas leite integral, enzima lactase e</p>	UND (1 L)	155	155	176	88	0	0	574



	estabilizantes, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 1 L. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Piracanjuba ou Italac.								
61	<p>Leite Soja (CATMAT 239861): Aspecto Físico: Pó Composição: Sacarose, Vitaminas e Sais Minerais Sabor: Natural Uso: Oral Aplicação: Intolerância à Lactose, Doenças Celíacas e Diarreia Características Adicionais: Sem Lactose e Glúten</p> <p>Leite de soja, extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída, sem lactose. Devendo ter boa solubilidade. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (300 G)	16	16	22	0	0	0	54
62	<p>Macarrão (CATMAT 458951): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Espaguete</p> <p>Macarrão tipo espaguete, sem ovos, massa à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (400 G)	760	760	1.800	700	270	350	4.640



63	<p>Macarrão (CATMAT 458952): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Tipo: Integral Apresentação: Espaguete Macarrão integral, tipo espaguete, sem ovos, massa à base de sêmola integral de trigo ou farinha de arroz integral, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Galo.</p>	PCT (400 G)	0	0	22	22	0	0	44
64	<p>Macarrão (CATMAT 458974): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Parafuso Macarrão tipo parafuso, à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (400 G)	150	150	470	660	72	77	1.579
65	<p>Macarrão (CATMAT 480340): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Arroz Apresentação: Penne Presença De Glúten: Não Contém Glúten Macarrão de arroz, sem ovos e sem glúten, tipo espaguete ou penne, a base de farinha de arroz, isento de sujidades, cor, odor e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.</p>	PCT (400 G)	35	35	30	22	0	0	122
66	<p>Condimento (CATMAT 463908): Tipo: Manjericão Apresentação: Desidratado Manjericão desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e</p>	PCT (10 G)	14	14	10	10	5	5	58



	quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).								
67	<p>Manteiga (CATMAT 446395): Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Tipo Restrição: Zero Lactose Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 200 g, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (200 G)	28	28	12	13	0	0	81
68	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	60	60	0	120	0	25	265



69	<p>Massa de Tomate (CATMAT 459670): Tipo: Extrato Concentrado Composição: Tradicional Apresentação: Creme Extrato de tomate, produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros do tomateiro, sãos. Nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	UND (300 G)	250	250	650	600	100	100	1.950
70	<p>Milho (CATMAT 279262): Tipo: Grão Aplicação: Mungunzá (Canjica) Milho para mungunzá, classe amarela, tipo 1, seco, processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, odor e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (500 G)	6	6	33	130	33	20	228
71	<p>Óleo Vegetal (CATMAT 416665): Matéria-Prima: Soja Tipo: Degomado Óleo vegetal de soja, comestível, extrato refinado, sem colesterol, isento de ranço, de boa qualidade. A embalagem ser garrafa plástica, 900 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (900 ML)	88	88	170	160	66	22	594



72	<p>Ovo (CATMAT 446623): Origem: Galinha Grupo: VermelhoClasse: A Tipo: Médio Ovos de galinha, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspecto característicos do alimento. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de no máximo (20) vinte, a contar da data de empacotamento e entrega.</p>	BDJ (30 UND)	88	88	165	132	22	50	545
73	<p>Pão (CATMAT 460380): Base: De Farinha de Trigo Refinada Tipo: Francês/Branco/De Sal Pão, tipo francês, tamanho médio, alongado, macio, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	950	950	0	1200	0	150	3250
74	<p>Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	1.950	1.950	8.400	3.080	700	600	16.680
75	<p>Pão, tipo carteira, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	1.950	1.950	4.200	3.080	385	500	12.065



76	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	135	135	340	400	40	80	1130
77	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	148	148	400	350	55	99	1200
78	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464485): Tipo: Cajá Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	340	240	40	80	700



79	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	170	160	20	40	390
80	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	135	135	420	400	40	80	1210
81	<p>Queijo (CATMAT 446633): Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Peça Queijo, tipo muçarela, baixo percentual de gordura, peça, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG	0	0	0	165	0	0	165



82	<p>Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG	0	0	0	165	0	0	165
83	<p>Sal (CATMAT 461092): Tipo: Refinado Aplicação: Alimentícia Teor Máximo Sódio: 390 mg/g Aditivos: Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossioneto de Sal refinado iodado, cristais brancos com granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, devendo ter sabor salino, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodeto de potássio. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	70	70	170	160	50	35	555
84	<p>Fruta (CATMAT 464903): Tipo 1: Uva Crimson Apresentação: Natural Adicional: Sem Semente Uva roxa, sem sementes, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	18	18	0	0	0	6	42



85	<p>Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	0	0	0	80	0	0	80
86	<p>Verdura In Natura (CATMAT 463839): Tipo: Repolho Branco/Verde Repolho branco, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	0	0	0	140	0	0	140

Não foi possível utilizar as especificações do Catálogo de Compras do Governo Federal referentes aos itens descritos abaixo, pois, não estão disponíveis no CATMAT. Para isso, foram elaboradas descrições específicas para esses itens:

1. 66. Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.
2. 67. Pão, tipo carteira, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.

• **Itens retirados do Pregão Eletrônico n.º 01/2024 e novos itens adicionados no Pregão Eletrônico de 2025**

Foram realizadas alterações nos itens da solicitação do pregão eletrônico, com a adição e retirada de alguns itens, conforme as modificações feitas nos cardápios prévios para 2025, levando em consideração também a aceitabilidade de certos alimentos.



ITENS DO PREGÃO ELETRÔNICO 01/2024 QUE FORAM RETIRADOS DO PREGÃO ELETRÔNICO DE 2025		
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND
1	<p>Biscoito (CATMAT 316056): Apresentação: Redondo Sabor: Leite Classificação: Doce Características Adicionais: Sem Recheio Tipo: Rosquinha Aplicação: Alimentação Humana; Biscoito doce, tipo rosquinha, sabores variados (coco e leite), embalagem de 350g, produto industrializado, novo, de primeira qualidade, sem recheio, sem quebrados. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e marca do fabricante. O produto não pode conter gordura trans industrializada, glutamato monossódico ou sais sódicos. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega conforme a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	Pacote (350g)
2	<p>Chimicurri, tempero culinário, apresentação em pó, aroma e sabor característicos, contendo os seguintes ingredientes: alho, salsa, pimentão vermelho, orégano e pimenta do reino branca, sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos. Acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente com no máximo 12g. Conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	Pacote (15g)
3	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 451063): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa e Sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(a) Processamento: Sem Pele e Sem Osso; Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, não temperados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto e validade. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem própria de 1kg, transparente, atóxica e não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999.</p>	KG
4	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460263): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico; Farinha de trigo, sem fermento, tipo 1, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	KG
5	<p>Lemmon pepper, cor amarela, tempero culinário, aroma e sabor característicos, contendo os seguintes ingredientes: pimenta do reino preta, cebola, alho, sal, cúrcuma e aroma natural de limão, sem adição de glutamato monossódico ou sais sódicos. Acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, transparente com no máximo 20g. Conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kinino.</p>	Pacote (20g)



6	<p>Fruta (CATMAT 464398): Tipo: Limão Taiti Apresentação: Natural; Limão, tipo taiti, in natura, primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, frescas, íntegras, sem traços de descoloração ou manchas. Polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitos, fertilizantes e larvas. Cor, sabor e cheiro característicos do alimento, conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG
7	<p>Vinagre (CATMAT 217096): Matéria-Prima: Álcool Cana-De-Açúcar Tipo: Neutro Acidez: 4,20 PER Aspecto Físico: Líquido Aspecto Visual: Limpido e Sem Depósitos; Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade, rotulagem adequada com as informações do produto e ingredientes. Não pode conter glutamato monossódico ou sais monossódicos. Conforme a resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	Garrafa (500ml)

ITENS NOVOS DO PREGÃO ELETRÔNICO DE 2025 QUE NÃO CONSTAVAM NO PREGÃO ELETRÔNICO 01/2024

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UND
1	<p>Adoçante (CATMAT 407523): Aspecto Físico: Líquido Transparente Ingredientes: Sucralose Prazo de validade: 1 ano Tipo: Dietético Características adicionais: Bico Dosador Adoçante dietético líquido, tipo sucralose ou stévia. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico adequada, contendo peso líquido de 75 ml. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (75 ML)
2	<p>Cacau (CATMAT 463532): Apresentação: Pó Prazo Validade Mínimo: 12 Meses Cacau em pó, 100% cacau. O produto deverá conter na sua composição apenas: cacau em pó. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Garoto.</p>	UND (200 G)
3	<p>Condimento (CATMAT 463918): Tipo: Páprica Doce Apresentação: Pó Páprica doce, em pó fino, coloração avermelhada, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal, pimenta e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)



4	<p>Embutido (CATMAT 615353): Tipo: Linguíça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado(A) Linguíça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG
5	<p>Fruta (CATMAT 464435): Tipo: Tangerina/Bergamota Apresentação: Natural Tangerina, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG
6	<p>Legume em Conserva (CATMAT 462824): Tipo: Milho Verde Milho verde em conserva, inteiro, pode conter apenas, milho, água e sal, sem conservantes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido drenado de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	PCT (170 G)
7	<p>Leite Em Pó (CATMAT 447375): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite de vaca em pó integral, sem lactose, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes ou estabilizantes. O produto deve apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deverá conter apenas leite integral e enzima lactase como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 400 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca CCGI.</p>	PCT (300 G)



8	<p>Leite Soja (CATMAT 239861): Aspecto Físico: Pó Composição: Sacarose, Vitaminas e Sais Minerais Sabor: Natural Uso: Oral Aplicação: Intolerância à Lactose, Doenças Celíacas e Diarreia Características Adicionais: Sem Lactose e Glúten</p> <p>Leite de soja, extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída, sem lactose. Devendo ter boa solubilidade. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (300 G)
9	<p>Macarrão (CATMAT 458952): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Tipo: Integral Apresentação: Espaguete</p> <p>Macarrão integral, tipo espaguete, sem ovos, massa à base de sêmola integral de trigo ou farinha de arroz integral, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Galo.</p>	PCT (400 G)
10	<p>Condimento (CATMAT 463908): Tipo: Manjerição Apresentação: Desidratado</p> <p>Manjerição desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (10 G)
11	<p>Manteiga (CATMAT 446395): Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Tipo Restrição: Zero Lactose</p> <p>Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 200 g, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (200 G)



12	<p>Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG
13	<p>Fruta (CATMAT 464903): Tipo 1: Uva Crimson Apresentação: Natural Adicional: Sem Semente Uva roxa, sem sementes, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG

11. Providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

12. Estimativa do valor da contratação

No processo de planejamento de contratações públicas, o orçamento estimado é um elemento essencial que evolui em termos de detalhamento e precisão conforme se avança nas etapas. No caso em questão, a estimativa de valor elaborada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) será utilizada como a pesquisa de preços que fundamentará o Termo de Referência (TR), e essa abordagem se justifica por diversos fatores.

No ETP, a estimativa de valor já reflete uma análise aprofundada das possíveis soluções para atender à necessidade da Administração. Nesse estágio, os custos associados às soluções mais viáveis foram avaliados considerando aspectos técnicos, econômicos e mercadológicos. Assim, a estimativa resultante representa um parâmetro confiável e alinhado à realidade do mercado, proporcionando uma base sólida para a elaboração do TR.

Além disso, a utilização dessa estimativa evita redundâncias no processo, conferindo maior eficiência e celeridade às etapas subsequentes. A necessidade de realizar uma nova pesquisa de preços específica para o TR seria redundante, uma vez que o ETP já consolidou informações detalhadas e atualizadas sobre o mercado, compatíveis com o objeto pretendido.



Outro aspecto importante é que, no Termo de Referência, a orçamentação é ajustada para contemplar possíveis alterações nas especificações técnicas, nas quantidades e nas condições contratuais. Contudo, a base fornecida pelo ETP já inclui os elementos necessários para atender às demandas da Administração e permite que os ajustes sejam feitos sem comprometer a viabilidade econômica da contratação.

Portanto, a decisão de utilizar a estimativa de valor do ETP como base para o TR garante um processo de contratação mais ágil e racional, preservando a qualidade técnica e o alinhamento às melhores práticas do planejamento público.

Convém esclarecer que, para fins de estimativa de valores estimados, levou-se em consideração registros na ferramenta de Pesquisa de Preço disponibilizada pelo Governo Federal no seguinte link: <https://www.gov.br/compras/pt-br>. O Compras.gov.br permite aos usuários consultar os preços de compras realizadas por meio do sistema. Conforme descrição no site, o objetivo dessa ferramenta é justamente facilitar a realização a busca pelos preços que estejam em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, bem como o Decreto Municipal nº 510/2023, de 04 de janeiro de 2023. Segue em anexo o relatório do valor estimado da contratação.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. TOTAL	V. UNIT.	V TOTAL
1	<p>Açúcar (CATMAT 603269): Tipo: Cristal Coloração: Branca Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, com aspecto, cor e odor característicos, sabor doce, sem umidade, de rápida dissolução, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detrito de origem animal ou vegetal. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	960	R\$ 5,43	R\$ 5.212,80
2	<p>Adoçante (CATMAT 407523): Aspecto Físico: Líquido Transparente Ingredientes: Sucralose Prazo de validade: 1 ano Tipo: Dietético Características adicionais: Bico Dosador Adoçante dietético líquido, tipo sucralose ou stévia. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico adequada, contendo peso líquido de 75 ml. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (75 ML)	8	R\$ 5,36	R\$ 42,88



3	<p>Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada, para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	1.136	R\$ 10,50	R\$ 11.928,00
4	<p>Amido (CATMAT 467050): Base: De Milho Grupo: Fécula Amido de milho, em pó fino, de cor branca, com sabor característico, produto amiláceo, extraído de partes comestíveis do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (500 G)	268	R\$ 4,50	R\$ 1.206,00
5	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco, subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	1.990	R\$ 7,07	R\$ 14.069,30
6	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458908): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado, subgrupo parboilizado, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno</p>	KG	2.610	R\$ 6,99	R\$ 18.243,90



	atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
7	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458910): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Integral Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado integral, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	30	R\$ 9,20	R\$ 276,00
8	<p>Aveia Beneficiada (CATMAT 460501): Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença de Glúten: Contém Glúten Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Nos ingredientes só deverá conter aveia em flocos. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 165 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (165 G)	220	R\$ 4,60	R\$ 1.012,00
9	<p>Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea, refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (1 L)	960	R\$ 7,29	R\$ 6.998,40



10	<p>Biscoito (CATMAT 232144): Apresentação: Redondo Sabor: Não Aplicável Tipo: Maria Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Doce Biscoito doce, tipo maria, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vitaminas, fermentos químicos e aromatizantes. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	780	R\$ 5,59	R\$ 4.360,20
11	<p>Biscoito (CATMAT 232930): Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Biscoito salgado, tipo cream cracker, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	710	R\$ 4,92	R\$ 3.493,20



12	<p>Biscoito (CATMAT 456469): Sabor: Maizena Tipo: Bolacha Ingredientes: Sem Gorduras Trans Características Adicionais: Sem Lactose Biscoito doce, tipo maizena, sem lactose, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme vegetal, açúcar, amido, açúcar invertido, bicarbonato de sódio, sal, bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante. Não poderá conter gordura trans, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca 3 de maio.</p>	PCT (350 G)	98	R\$ 5,52	R\$ 540,96
13	<p>Biscoito (CATMAT 460235): Sabor: Salgado Tipo: Cream Cracker Características Adicionais: Integral e Sem Recheio Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	17	R\$ 5,94	R\$ 100,98



14	<p>Biscoito (CATMAT 478564): Sabor: Salgado Tipo: Bolacha Ingredientes: Arroz Integral, Sal Características Adicionais: Sem Recheio Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.</p>	PCT (150 G)	50	R\$ 13,90	R\$ 695,00
15	<p>Bolo Alimentício (CATMAT 476817): Sabor: Variado Tipo: Sem Recheio Prazo Validade: 48 Horas Bolo alimentício, simples, de sabores diversos (laranja ou cenoura), sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, pronto para consumo, com aparência de massa macia e aerada. O produto deverá ser composto apenas por farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos, não deverá conter corante, aromatizante ou gordura trans, embalados individualmente em embalagem padronizada, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) dias, a contar da data de entrega. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (1 KG)	709	R\$ 22,67	R\$ 16.073,03
16	<p>Cacau (CATMAT 463532): Apresentação: Pó Prazo Validade Mínimo: 12 Meses Cacau em pó, 100% cacau. O produto deverá conter na sua composição apenas: cacau em pó. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Garoto.</p>	UND (200 G)	153	R\$ 26,70	R\$ 4.085,10
17	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 447448): Tipo Corte: Patinho Apresentação: Peça Inteira Estado de Conservação: Congelado (A)</p>	KG	1.100	R\$ 39,67	R\$ 43.637,00



	<p>Carne bovina, do tipo patinho, peça congelada, sem osso, de primeira qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e recebimento, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>				
18	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059): Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado de Conservação: Congelado (A) Carne moída bovina, do tipo acém, congelada, proveniente de animais, sem osso, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	3.083	R\$ 30,75	R\$ 94.802,25



19	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336): Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem osso Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo músculo, peça congelada, sem osso, de qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	2.280	R\$ 36,97	R\$ 84.291,60
20	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Filé de frango, sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	5.202	R\$ 23,50	R\$ 122.247,00



21	<p>Condimento (CATMAT 463857): Tipo: Açafão Apresentação: Pó Açafão, em pó fino, coloração amarela intensa, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)	280	R\$ 4,50	R\$ 1.260,00
22	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	258	R\$ 23,70	R\$ 6.114,60
23	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	258	R\$ 12,74	R\$ 3.286,92
24	<p>Condimento (CATMAT 463904): Tipo: Louro Apresentação: Folha Louro, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 4 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (4 G)	58	R\$ 1,25	R\$ 72,50



25	<p>Condimento (CATMAT 463916): Tipo: Orégano Apresentação: Desidratado Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (10 G)	86	R\$ 1,11	R\$ 95,46
26	<p>Condimento (CATMAT 463918): Tipo: Páprica Doce Apresentação: Pó Páprica doce, em pó fino, coloração avermelhada, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal, pimenta e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)	280	R\$ 4,44	R\$ 1.243,20
27	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	197	R\$ 15,00	R\$ 2.955,00
28	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	1.176	R\$ 1,19	R\$ 1.399,44



29	<p>Condimento (CATMAT 463938): Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Alho, de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, de origem nacional, intacto e firme, sem lesões, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, livre de resíduos, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. Especificações conforme as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	KG	287	R\$ 39,90	R\$ 11.451,30
30	<p>Embutido (CATMAT 615353): Tipo: Linguiça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado(A) Linguíça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	167	R\$ 26,52	R\$ 4.428,84
31	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	825	R\$ 7,24	R\$ 5.973,00



32	<p>Farinha De Milho (CATMAT 459017): Grão: Amarelo Tipo: Flocada Apresentação: Pré-Cozida Característica Adicional: Transgênico Ingrediente Adicional: Fortificada com Ferro e Ácido Fólico Flocos de milho, tipo flocão, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes e com peso líquido de 500 g. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto não poderá conter glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (500 G)	2.074	R\$ 1,75	R\$ 3.629,50
33	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460265): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico Farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, especial e de boa qualidade. Deverá estar acondicionada em embalagem transparente, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, odor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	KG	628	R\$ 6,30	R\$ 3.956,40
34	<p>Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.841	R\$ 10,30	R\$ 18.962,30
35	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana, tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor</p>	KG	4.334	R\$ 4,94	R\$ 21.409,96



	característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.				
36	Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	851	R\$ 5,00	R\$ 4.255,00
37	Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja , de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e íntacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	1.350	R\$ 6,05	R\$ 8.167,50
38	Fruta (CATMAT 464402): Tipo: Maçã Red/Maçã Argentina Apresentação: Natural Maçã argentina , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	930	R\$ 14,08	R\$ 13.094,40
39	Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e íntacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o	KG	4.102	R\$ 2,25	R\$ 9.229,50



	<p>grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>				
40	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	3.165	R\$ 2,71	R\$ 8.577,15
41	<p>Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	4.480	R\$ 2,18	R\$ 9.766,40
42	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.824	R\$ 3,14	R\$ 5.727,36



43	<p>Fruta (CATMAT 464435): Tipo: Tangerina/Bergamota Apresentação: Natural Tangerina, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	423	R\$ 8,13	R\$ 3.438,99
44	<p>Legume em Conserva (CATMAT 462824): Tipo: Milho Verde Milho verde em conserva, inteiro, pode conter apenas, milho, água e sal, sem conservantes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido drenado de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	PCT (170 G)	450	R\$ 3,00	R\$ 1.350,00
45	<p>Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá, madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	562	R\$ 5,45	R\$ 3.062,90
46	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce, in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	811	R\$ 3,92	R\$ 3.179,12



47	<p>Legume In Natura (CATMAT 463754): Tipo: Batata Inglesa Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característicos da espécie, inteiras, graúdas, firmes e com brilho. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.183	R\$ 5,32	R\$ 6.293,56
48	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba, in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	50	R\$ 5,25	R\$ 262,50
49	<p>Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura, in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.366	R\$ 8,00	R\$ 10.928,00
50	<p>Legume In Natura (CATMAT 463778): Tipo: Chuchu Verde Chuchu, in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, intacto, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	478	R\$ 6,00	R\$ 2.868,00
51	<p>Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca, in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.430	R\$ 3,26	R\$ 4.661,80



52	<p>Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca, de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	484	R\$ 5,00	R\$ 2.420,00
53	<p>Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	1.430	R\$ 5,70	R\$ 8.151,00
54	<p>Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	347	R\$ 7,20	R\$ 2.498,40



55	<p>Leguminosa (CATMAT 464552): Varietade: Feijão Preto Tipo: Tipo 1 Feijão preto, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	300	R\$ 8,85	R\$ 2.655,00
56	<p>Leguminosa (CATMAT 464553): Varietade: Feijão Carioca Tipo: Tipo 1 Feijão carioca, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	440	R\$ 8,90	R\$ 3.916,00
57	<p>Leguminosa (CATMAT 464565): Varietade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	440	R\$ 6,84	R\$ 3.009,60



58	<p>Leite Em Pó (CATMAT 446019): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Leite de vaca em pó integral, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes, estabilizantes ou substâncias artificiais. O produto deverá apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deve conter apenas leite integral como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 200 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italc.</p>	PCT (200 G)	6.490	R\$ 4,59	R\$ 29.789,10
59	<p>Leite Em Pó (CATMAT 447375): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite de vaca em pó integral, sem lactose, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes ou estabilizantes. O produto deve apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deverá conter apenas leite integral e enzima lactase como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 400 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca CCG.</p>	PCT (300 G)	144	R\$ 24,75	R\$ 3.564,00
60	<p>Leite Fluído (CATMAT 445998): Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: UHT Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite UHT, sem lactose, integral ou semidesnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. Deverá conter apenas leite integral, enzima lactase e estabilizantes,</p>	UND (1 L)	574	R\$ 15,47	R\$ 8.879,78



	<p>não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 1 L. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Piracanjuba ou Italac.</p>				
61	<p>Leite Soja (CATMAT 239861): Aspecto Físico: Pó Composição: Sacarose, Vitaminas e Sais Minerais Sabor: Natural Uso: Oral Aplicação: Intolerância à Lactose, Doenças Celíacas e Diarreia Características Adicionais: Sem Lactose e Glúten Leite de soja, extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída, sem lactose. Devendo ter boa solubilidade. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (300 G)	54	R\$ 35,00	R\$ 1.890,00
62	<p>Macarrão (CATMAT 458951): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Espaguete Macarrão tipo espaguete, sem ovos, massa à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (400 G)	4.640	R\$ 4,09	R\$ 18.977,60



63	<p>Macarrão (CATMAT 458952): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Tipo: Integral Apresentação: Espaguete Macarrão integral, tipo espaguete, sem ovos, massa à base de sêmola integral de trigo ou farinha de arroz integral, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Galo.</p>	PCT (400 G)	44	R\$ 8,16	R\$ 359,04
64	<p>Macarrão (CATMAT 458974): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Parafuso Macarrão tipo parafuso, à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (400 G)	1.579	R\$ 5,50	R\$ 8.684,50
65	<p>Macarrão (CATMAT 480340): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Arroz Apresentação: Penne Presença De Glúten: Não Contém Glúten Macarrão de arroz, sem ovos e sem glúten, tipo espaguete ou penne, a base de farinha de arroz, isento de sujidades, cor, odor e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.</p>	PCT (400 G)	122	R\$ 8,69	R\$ 1.060,18
66	<p>Condimento (CATMAT 463908): Tipo: Manjericão Apresentação: Desidratado Manjericão desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade</p>	PCT (10 G)	58	R\$ 0,99	R\$ 57,42



	do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).				
67	<p>Manteiga (CATMAT 446395): Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Tipo Restrição: Zero Lactose Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 200 g, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (200 G)	81	R\$ 17,50	R\$ 1.417,50
68	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	265	R\$ 18,50	R\$ 4.902,50



69	<p>Massa de Tomate (CATMAT 459670): Tipo: Extrato Concentrado Composição: Tradicional Apresentação: Creme Extrato de tomate, produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros do tomateiro, são. Nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	UND (300 G)	1.950	R\$ 2,61	R\$ 5.089,50
70	<p>Milho (CATMAT 279262): Tipo: Grão Aplicação: Mungunzá (Canjica) Milho para mungunzá, classe amarela, tipo 1, seco, processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, odor e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (500 G)	228	R\$ 2,80	R\$ 638,40
71	<p>Óleo Vegetal (CATMAT 416665): Matéria-Prima: Soja Tipo: Degomado Óleo vegetal de soja, comestível, extrato refinado, sem colesterol, isento de ranço, de boa qualidade. A embalagem ser garrafa plástica, 900 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (900 ML)	594	R\$ 11,04	R\$ 6.557,76



72	<p>Ovo (CATMAT 446623): Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Médio Ovos de galinha, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspecto característicos do alimento. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de no máximo (20) vinte, a contar da data de empacotamento e entrega.</p>	BDJ (30 UND)	545	R\$ 22,00	R\$ 11.990,00
73	<p>Pão (CATMAT 460380): Base: De Farinha de Trigo Refinada Tipo: Francês/Branco/De Sal Pão, tipo francês, tamanho médio, alongado, macio, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hydrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	3250	R\$ 0,74	R\$ 2.405,00
74	<p>Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hydrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	16.680	R\$ 0,77	R\$ 12.843,60
75	<p>Pão, tipo carteira, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hydrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	12.065	R\$ 0,78	R\$ 9.410,70



76	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	1130	R\$ 12,14	R\$ 13.718,20
77	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	1200	R\$ 12,00	R\$ 14.400,00
78	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464485): Tipo: Cajá Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	700	R\$ 17,48	R\$ 12.236,00



79	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	390	R\$ 12,00	R\$ 4.680,00
80	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	1210	R\$ 12,51	R\$ 15.137,10
81	<p>Queijo (CATMAT 446633): Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Peça Queijo, tipo muçarela, baixo percentual de gordura, peça, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG	165	R\$ 47,00	R\$ 7.755,00



82	<p>Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG	165	R\$ 40,89	R\$ 6.746,85
83	<p>Sal (CATMAT 461092): Tipo: Refinado Aplicação: Alimentícia Teor Máximo Sódio: 390 mg/g Aditivos: Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossioneto de Sal refinado iodado, cristais brancos com granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, devendo ter sabor salino, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodeto de potássio. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	555	R\$ 1,51	R\$ 838,05
84	<p>Fruta (CATMAT 464903): Tipo 1: Uva Crimson Apresentação: Natural Adicional: Sem Semente Uva roxa, sem sementes, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	42	R\$ 14,45	R\$ 606,90



85	Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	80	R\$ 23,45	R\$ 1.876,00
86	Verdura In Natura (CATMAT 463839): Tipo: Repolho Branco/Verde Repolho branco , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	140	R\$ 6,51	R\$ 911,40
Valor Global Total					R\$ 844.488,28

O valor estimado preliminarmente para a contratação, para os fins do art. 18, § 1º, VI, da Lei nº 14.133/2021 será de R\$ 844.488,28 (oitocentos e quarenta e quatro mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e vinte e oito centavos).

13. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

A licitação será realizada por itens, que também será utilizado como respectivo critério de adjudicação. Essa modelagem estimula a competitividade e, assim, induz uma contratação mais vantajosa para a Administração.

14. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Transporte e Logística de Distribuição:

- Contratação de serviços de transporte para a entrega dos gêneros alimentícios às unidades escolares, tanto na área urbana quanto na zona rural;
- A logística eficiente é essencial para garantir que os alimentos sejam entregues dentro do prazo e em condições adequadas de consumo, especialmente em regiões de difícil acesso;
- A eficiência da logística impacta diretamente a qualidade e continuidade da alimentação escolar;
- **Solução encontrada:** Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Consultoria ou Contratação de Nutricionistas:

- Contratação de profissionais para elaborar cardápios balanceados e compatíveis com as diretrizes nutricionais do PNAE, além de supervisionar a qualidade dos alimentos;
- Nutricionistas desempenham papel fundamental na adequação dos cardápios às necessidades dos alunos e na verificação da conformidade dos produtos recebidos;
- Interdependência: A definição do cardápio orienta as especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- **Solução encontrada:** Já existem nutricionistas para desempenhar tais funções no município, no âmbito do PNAE, sendo uma responsável técnica e a outra do quadro técnico, concursada e seletista, respectivamente.

Serviços de Armazenagem:

- Contratação de espaço adequado para o armazenamento temporário dos gêneros alimentícios, com controle de temperatura, umidade e higiene;
- Necessário para preservar a qualidade dos produtos até sua distribuição final;
- A falta de condições adequadas de armazenamento pode comprometer a segurança e a validade dos alimentos;
- **Solução encontrada:** Já existem locais específicos para armazenamento de gêneros alimentícios, tanto no depósito central quanto nas unidades escolares, com prateleiras adequadas, freezers e geladeiras em quantidades e condições apropriadas para o armazenamento

Fornecimento de Materiais Complementares:

- Aquisição de utensílios e equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições, como panelas, talheres, copos e bandejas;
- Essenciais para a execução do serviço de alimentação escolar nas cozinhas das escolas;
- Interdependência: A ausência desses materiais inviabiliza a utilização dos gêneros alimentícios adquiridos;
- **Solução encontrada:** A aquisição desses itens é realizada anualmente conforme a necessidades das escolas, por meio de pregão eletrônico.

Serviços de Capacitação para Manipuladores de Alimentos:

- Treinamento para os funcionários responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos, visando atender às normas de segurança alimentar;
- Garante que os manipuladores de alimentos sigam práticas seguras e adequadas de higiene e preparo;
- A qualidade do serviço prestado depende da qualificação dos manipuladores;
- **Solução encontrada:** Anualmente, são realizadas capacitações sobre boas práticas e manipulação higiênica-sanitária dos alimentos para os manipuladores de alimentos, devidamente registradas.



Contratação de Serviços de Descarte e Logística Reversa:

- Serviços especializados para o descarte correto de resíduos gerados, incluindo alimentos impróprios para consumo e embalagens;
- Necessário para minimizar impactos ambientais e cumprir legislações ambientais;
- Complementa a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da contratação principal;
- **Solução encontrada:** O descarte de resíduos será realizado por empresa especializada, contratada pelo município de Portalegre/RN, conforme o CONTRATO DE PROGRAMA Nº 008/2024 e CONTRATO ADMINISTRATIVO DE RATEIO Nº 2024008/2024 (CONTRATO DE RATEIO REFERENTE AO CONTRATO DE PROGRAMA Nº 008/2024), decorrentes da Dispensa de Licitação nº 119/2024.

Aquisição de Materiais de Limpeza e Higienização:

- Compra de produtos de limpeza necessários para manter as cozinhas escolares em conformidade com as normas sanitárias;
- Garante a higiene no preparo e armazenamento dos alimentos;
- A segurança alimentar está diretamente vinculada às condições de higiene do ambiente de preparo;
- **Solução encontrada:** A aquisição desses itens é realizada mensalmente, pelos gestores escolares, conforme a necessidades das escolas, decorrentes de licitação realizada no Município anualmente.

15. Descrição dos possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras

Possíveis impactos ambientais e socioambientais

- Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE): O transporte de alimentos em grandes distâncias pode resultar na emissão de gases de efeito estufa, principalmente se forem utilizados veículos movidos a combustíveis fósseis, contribuindo para o aquecimento global e mudanças climáticas.
- Geração de Resíduos Sólidos: O fornecimento de alimentos pode gerar resíduos, como embalagens plásticas, papéis, metais, e outros materiais. A falta de gestão adequada desses resíduos pode resultar em poluição do solo, da água e do ar.
- Consumo Excessivo de Recursos Naturais: A produção de alimentos em grande escala demanda grandes quantidades de água, energia elétrica e outros insumos. O uso ineficiente desses recursos pode levar à escassez de água e à degradação do solo.
- Descarte de Alimentos Não Consumidos: O desperdício de alimentos, especialmente em sistemas de fornecimento em larga escala como o da alimentação escolar, pode resultar em impactos ambientais negativos se não for gerido adequadamente.
- Desenvolvimento da Economia Local: A contratação de empresas locais/regionais pode auxiliar no desenvolvimento da economia regional, especialmente se, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, o processo licitatório seja



destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

- Promoção da Saúde e Bem-Estar dos Alunos: A qualidade nutricional da alimentação escolar afeta diretamente o crescimento, saúde e desempenho escolar dos alunos. A falta de planejamento adequado pode comprometer essas questões, afetando a formação dos estudantes;
- Conscientização e Educação Ambiental: A contratação pode ser uma oportunidade para promover a educação ambiental nas escolas, mas a falta de programas educativos pode levar a comportamentos prejudiciais, como o desperdício de alimentos e o descarte inadequado de resíduos.

Medidas de Mitigação Ambiental

- Priorizar o uso de veículos movidos a combustíveis limpos (gás natural, biocombustíveis ou elétricos), se possível, ou otimizar as rotas de transporte para minimizar o consumo de combustível e reduzir as emissões de GEE;
- Implantar sistemas de coleta seletiva e reciclagem nas escolas, com a garantia de logística reversa para a coleta e destino correto das embalagens recicláveis, promovendo sua destinação para reciclagem ou compostagem;
- Implementar estratégias de planejamento para reduzir o desperdício de alimentos, utilizando sistemas de previsão de consumo e destinando os alimentos não consumidos para doações ou compostagem;
- Incentivar a contratação de empresas locais/regionais ou de pequeno porte, fortalecendo a economia local, se encaixar dentro dos parâmetros da Lei nº 14.133/2021 e Lei Complementar nº 123/2006, além de promover uma distribuição equitativa de oportunidades.
- Assegurar que a alimentação escolar fornecida atenda às necessidades nutricionais dos alunos, com refeições balanceadas, baseadas nas diretrizes estabelecidas pelo FNDE e acompanhamento de nutricionistas.
- Implementar programas de educação ambiental nas escolas, com foco em reciclagem, redução de desperdício de alimentos e conscientização sobre práticas sustentáveis.

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de alimentação escolar apresenta diversos impactos ambientais e socioambientais que devem ser cuidadosamente gerenciados. A adoção das medidas mitigadoras propostas, como a redução da emissão de GEE, o consumo responsável de recursos naturais e a promoção da inclusão social, garante que a solução seja ambientalmente sustentável, socialmente justa e benéfica para a comunidade escolar, contribuindo para o desenvolvimento equilibrado e saudável dos alunos.

16. Conclusão

Em atenção ao inciso XIII, § 1, do art. 18, da Lei nº 14.133/2021, a Equipe de Planejamento signatária posiciona-se conclusivamente pela **adequação** da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Portalegre/RN, 06 de janeiro de 2025.

Maria das Graças de Oliveira



Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL
Secretária Municipal
Responsável pela Demanda

Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós
Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL
Nutricionista – CRN-6 21103

Iwana de Oliveira Freitas
Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer - SEMECEL
Nutricionista – CRN-6 41729

José Alan da Silva Fernandes
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos – SEMARH
Diretor de Planejamento
Integrante Administrativo



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DA CULTURA, DO ESPORTE E DO LAZER – SEMECEL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

1.2. As especificações e as estimativas dos quantitativos dos gêneros alimentícios estão detalhada na planilha a seguir:

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2025

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS	UND	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ	QUANT. EF	QUANT. ETI	QUANT. EJA	QUANT. QUILOMBOLAS	QUANT. TOTAL
1	Açúcar (CATMAT 603269): Tipo: Cristal Coloração: Branca Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, com aspecto, cor e odor característicos, sabor doce, sem umidade, de rápida dissolução, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detrito de origem animal ou vegetal. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	0	190	270	400	40	60	960
2	Adoçante (CATMAT 407523): Aspecto Físico: Líquido Transparente Ingredientes: Sucralose Prazo de validade: 1 ano Tipo: Dietético Características adicionais: Bico Dosador Adoçante dietético líquido , tipo sucralose ou stévia. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico adequada, contendo peso líquido de 75 ml. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	UND (75 ML)	0	0	6	2	0	0	8



3	<p>Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor Goma de mandioca hidratada, para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	270	270	10	470	0	116	1.136
4	<p>Amido (CATMAT 467050): Base: De Milho Grupo: Fécula Amido de milho, em pó fino, de cor branca, com sabor característico, produto amiláceo, extraído de partes comestíveis do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (500 G)	85	85	40	30	10	18	268
5	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz branco, subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	340	340	670	400	100	140	1.990
6	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458908): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado, subgrupo parboilizado, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis)</p>	KG	300	300	980	840	80	110	2.610



	meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).								
7	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458910): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Integral Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado integral, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	0	0	18	12	0	0	30
8	<p>Aveia Beneficiada (CATMAT 460501): Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença de Glúten: Contém Glúten Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Nos ingredientes só deverá conter aveia em flocos. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 165 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (165 G)	90	90	10	10	0	20	220
9	<p>Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea, refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (1 L)	0	0	638	252	40	30	960



10	<p>Biscoito (CATMAT 232144): Apresentação: Redondo Sabor: Não Aplicável Tipo: Maria Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Doce Biscoito doce, tipo maria, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vitaminas, fermentos químicos e aromatizantes. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	0	0	360	350	30	40	780
11	<p>Biscoito (CATMAT 232930): Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Biscoito salgado, tipo cream cracker, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	0	0	420	200	45	45	710
12	<p>Biscoito (CATMAT 456469): Sabor: Maizena Tipo: Bolacha Ingredientes: Sem Gorduras Trans Características Adicionais: Sem Lactose Biscoito doce, tipo maizena, sem lactose, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme vegetal, açúcar, amido, açúcar invertido, bicarbonato de sódio, sal, bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante. Não poderá conter gordura trans, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca 3 de maio.</p>	PCT (350 G)	0	0	70	28	0	0	98



13	<p>Biscoito (CATMAT 460235): Sabor: Salgado Tipo: Cream Cracker Características Adicionais: Integral e Sem Recheio Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	PCT (350 G)	0	0	11	6	0	0	17
14	<p>Biscoito (CATMAT 478564): Sabor: Salgado Tipo: Bolacha Ingredientes: Arroz Integral, Sal Características Adicionais: Sem Recheio Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.</p>	PCT (150 G)	10	10	20	10	0	0	50
15	<p>Bolo Alimentício (CATMAT 476817): Sabor: Variado Tipo: Sem Recheio Prazo Validade: 48 Horas Bolo alimentício, simples, de sabores diversos (laranja ou cenoura), sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, pronto para consumo, com aparência de massa macia e aerada. O produto deverá ser composto apenas por farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos, não deverá conter corante, aromatizante ou gordura trans, embalados individualmente em embalagem padronizada, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) dias, a contar da data de entrega. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (1 KG)	0	0	473	176	33	27	709



16	<p>Cacau (CATMAT 463532): Apresentação: Pó Prazo Validade Mínimo: 12 Meses Cacau em pó, 100% cacau. O produto deverá conter na sua composição apenas: cacau em pó. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Garoto.</p>	UND (200 G)	21	21	55	44	6	6	153
17	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 447448): Tipo Corte: Patinho Apresentação: Peça Inteira Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo patinho, peça congelada, sem osso, de primeira qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e recebimento, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	90	90	380	450	45	45	1.100
18	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059): Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado de Conservação: Congelado (A) Carne moída bovina, do tipo acém, congelada, proveniente de animais, sem osso, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da</p>	KG	445	445	1.208	600	185	200	3.083



	ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.								
19	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336): Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem osso Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo músculo, peça congelada, sem osso, de qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	200	200	800	900	90	90	2.280
20	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Filé de frango, sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	765	765	1.720	1.360	300	292	5.202



21	<p>Condimento (CATMAT 463857): Tipo: Açafrão Apresentação: Pó Açafrão, em pó fino, coloração amarela intensa, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)	40	40	90	80	20	10	280
22	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	80	70	18	10	258
23	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	40	40	80	70	18	10	258
24	<p>Condimento (CATMAT 463904): Tipo: Louro Apresentação: Folha Louro, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 4 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (4 G)	14	14	10	10	5	5	58



25	<p>Condimento (CATMAT 463916): Tipo: Orégano Apresentação: Desidratado Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (10 G)	13	13	20	20	10	10	86
26	<p>Condimento (CATMAT 463918): Tipo: Páprica Doce Apresentação: Pó Páprica doce, em pó fino, coloração avermelhada, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal, pimenta e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	PCT (50 G)	40	40	90	80	20	10	280
27	<p>Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro, in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	25	25	57	66	13	11	197
28	<p>Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó, de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (100 G)	110	110	440	360	100	56	1.176



29	<p>Condimento (CATMAT 463938): Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Alho, de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, de origem nacional, intacto e firme, sem lesões, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, livre de resíduos, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. Especificações conforme as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	KG	46	46	80	75	22	18	287
30	<p>Embutido (CATMAT 615353): Tipo: Linguiça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado(A) Linguíça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	100	45	11	11	167
31	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	57	57	300	350	22	39	825



32	<p>Farinha De Milho (CATMAT 459017): Grão: Amarelo Tipo: Flocada Apresentação: Pré-Cozida Característica Adicional: Transgênico Ingrediente Adicional: Fortificada com Ferro e Ácido Fólico Flocos de milho, tipo flocão, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecendo às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes e com peso líquido de 500 g. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto não poderá conter glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (500 G)	187	187	860	600	130	110	2.074
33	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460265): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico Farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, especial e de boa qualidade. Deverá estar acondicionada em embalagem transparente, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, odor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.</p>	KG	86	86	60	330	0	66	628
34	<p>Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	200	200	583	726	88	44	1.841
35	<p>Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana, tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações</p>	KG	880	880	1.210	1.012	132	220	4.334



	estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.								
36	<p>Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba, in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	182	182	0	462	0	22	851
37	<p>Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja, de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e íntacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	300	300	270	400	30	50	1.350
38	<p>Fruta (CATMAT 464402): Tipo: Maçã Red/Maçã Argentina Apresentação: Natural Maçã argentina, in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	270	270	150	180	30	30	930
39	<p>Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e íntacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	567	567	1.780	836	220	132	4.102



40	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	595	595	1.020	700	140	115	3.165
41	<p>Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	900	900	1.400	900	220	160	4.480
42	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	217	217	620	660	66	44	1.824
43	<p>Fruta (CATMAT 464435): Tipo: Tangerina/Bergamota Apresentação: Natural Tangerina, in natura, casca lisa, polpa firme e íntacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	150	150	0	90	0	33	423



44	<p>Legume em Conserva (CATMAT 462824): Tipo: Milho Verde Milho verde em conserva, inteiro, pode conter apenas, milho, água e sal, sem conservantes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido drenado de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	PCT (170 G)	60	60	154	132	22	22	450
45	<p>Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá, madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	60	60	210	170	40	22	562
46	<p>Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce, in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	85	75	374	200	44	33	811
47	<p>Legume In Natura (CATMAT 463754): Tipo: Batata Inglesa Batata inglesa, in natura, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característicos da espécie, inteiras, graúdas, firmes e com brilho. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	125	125	350	440	77	66	1.183
48	<p>Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba, in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as</p>	KG	0	0	0	50	0	0	50



	especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.								
49	Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura , in natura, limpa, de primeira qualidade, graúdas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	126	126	440	528	80	66	1.366
50	Legume In Natura (CATMAT 463778): Tipo: Chuchu Verde Chuchu , in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, intacto, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	40	40	176	150	50	22	478
51	Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca , in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	187	187	484	352	132	88	1.430
52	Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca , de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	50	50	230	90	34	30	484
53	Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	187	187	484	352	132	88	1.430
54	Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as	KG	40	40	120	110	22	15	347



	normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.								
55	<p>Leguminosa (CATMAT 464552): Variedade: Feijão Preto Tipo: Tipo 1 Feijão preto, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	30	30	132	66	22	20	300
56	<p>Leguminosa (CATMAT 464553): Variedade: Feijão Carioca Tipo: Tipo 1 Feijão carioca, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	50	50	160	120	30	30	440
57	<p>Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda, tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	50	50	160	120	30	30	440



58	<p>Leite Em Pó (CATMAT 446019): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Leite de vaca em pó integral, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes, estabilizantes ou substâncias artificiais. O produto deverá apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deve conter apenas leite integral como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 200 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italc.</p>	PCT (200 G)	1.100	1.100	1.900	1.800	290	300	6.490
59	<p>Leite Em Pó (CATMAT 447375): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite de vaca em pó integral, sem lactose, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes ou estabilizantes. O produto deve apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deverá conter apenas leite integral e enzima lactase como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 400 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca CCGL.</p>	PCT (300 G)	28	28	44	44	0	0	144
60	<p>Leite Fluido (CATMAT 445998): Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: UHT Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite UHT, sem lactose, integral ou semidesnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. Deverá conter apenas leite integral, enzima lactase e estabilizantes, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 1 L. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência</p>	UND (1 L)	155	155	176	88	0	0	574



	Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Piracanjuba ou Italac.								
61	<p>Leite Soja (CATMAT 239861): Aspecto Físico: Pó Composição: Sacarose, Vitaminas e Sais Minerais Sabor: Natural Uso: Oral Aplicação: Intolerância à Lactose, Doenças Celíacas e Diarreia Características Adicionais: Sem Lactose e Glúten Leite de soja, extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída, sem lactose. Devendo ter boa solubilidade. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	UND (300 G)	16	16	22	0	0	0	54
62	<p>Macarrão (CATMAT 458951): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Espaguete Macarrão tipo espaguete, sem ovos, massa à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (400 G)	760	760	1.800	700	270	350	4.640
63	<p>Macarrão (CATMAT 458952): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Tipo: Integral Apresentação: Espaguete Macarrão integral, tipo espaguete, sem ovos, massa à base de sêmola integral de trigo ou farinha de arroz integral, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Galo.</p>	PCT (400 G)	0	0	22	22	0	0	44



64	<p>Macarrão (CATMAT 458974): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Parafuso Macarrão tipo parafuso, à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (400 G)	150	150	470	660	72	77	1.579
65	<p>Macarrão (CATMAT 480340): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Arroz Apresentação: Penne Presença De Glúten: Não Contém Glúten Macarrão de arroz, sem ovos e sem glúten, tipo espaguete ou penne, a base de farinha de arroz, isento de sujidades, cor, odor e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.</p>	PCT (400 G)	35	35	30	22	0	0	122
66	<p>Condimento (CATMAT 463908): Tipo: Manjeriço Apresentação: Desidratado Manjeriço desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (10 G)	14	14	10	10	5	5	58
67	<p>Manteiga (CATMAT 446395): Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Tipo Restrição: Zero Lactose Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 200 g, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (200 G)	28	28	12	13	0	0	81



68	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	UND (500 G)	60	60	0	120	0	25	265
69	<p>Massa de Tomate (CATMAT 459670): Tipo: Extrato Concentrado Composição: Tradicional Apresentação: Creme Extrato de tomate, produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros do tomateiro, são. Nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>	UND (300 G)	250	250	650	600	100	100	1.950
70	<p>Milho (CATMAT 279262): Tipo: Grão Aplicação: Mungunzá (Canjica) Milho para mungunzá, classe amarela, tipo 1, seco, processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, odor e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	PCT (500 G)	6	6	33	130	33	20	228
71	<p>Óleo Vegetal (CATMAT 416665): Matéria-Prima: Soja Tipo: Degomado Óleo vegetal de soja, comestível, extrato refinado, sem colesterol, isento de ranço, de boa qualidade. A embalagem ser garrafa plástica, 900 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	UND (900 ML)	88	88	170	160	66	22	594



72	<p>Ovo (CATMAT 446623): Origem: Galinha Grupo: VermelhoClasse: A Tipo: Médio Ovos de galinha, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspecto característicos do alimento. Acondicionado em embalagem apropriada (caixa com 30 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de no máximo (20) vinte, a contar da data de empacotamento e entrega.</p>	BDJ (30 UND)	88	88	165	132	22	50	545
73	<p>Pão (CATMAT 460380): Base: De Farinha de Trigo Refinada Tipo: Francês/Branco/De Sal Pão, tipo francês, tamanho médio, alongado, macio, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	950	950	0	1200	0	150	3250
74	<p>Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	1.950	1.950	8.400	3.080	700	600	16.680
75	<p>Pão, tipo carteira, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hidrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.</p>	UND (50 G)	1.950	1.950	4.200	3.080	385	500	12.065
76	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	135	135	340	400	40	80	1130



77	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	148	148	400	350	55	99	1200
78	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464485): Tipo: Cajá Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	340	240	40	80	700
79	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	0	0	170	160	20	40	390
80	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	KG	135	135	420	400	40	80	1210
81	<p>Queijo (CATMAT 446633): Origem: De Vaca Variedade: Muçarela</p>	KG	0	0	0	165	0	0	165



	<p>Apresentação: Peça Queijo, tipo muçarela, baixo percentual de gordura, peça, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>								
82	<p>Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variiedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho, baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.</p>	KG	0	0	0	165	0	0	165
83	<p>Sal (CATMAT 461092): Tipo: Refinado Aplicação: Alimentícia Teor Máximo Sódio: 390 mg/g Aditivos: Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossioneto de Sal refinado iodado, cristais brancos com granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado, devendo ter sabor salino, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodeto de potássio. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	KG	70	70	170	160	50	35	555
84	<p>Fruta (CATMAT 464903): Tipo 1: Uva Crimson Apresentação: Natural Adicional: Sem Semente Uva roxa, sem sementes, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	KG	18	18	0	0	0	6	42



85	Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa , fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	0	0	0	80	0	0	80
86	Verdura In Natura (CATMAT 463839): Tipo: Repolho Branco/Verde Repolho branco , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	KG	0	0	0	140	0	0	140

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº Decreto Municipal n.º 509, de 04 de janeiro de 2023.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do instrumento de contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O instrumento de contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, na forma do art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação e descrição da necessidade da contratação encontra-se pormenorizada nos tópicos 2 e 4 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Será adotado o sistema de registro de preços na presente contratação devido aos seguintes aspectos:

3.1.1. Necessidade de contratações frequentes e entregas parceladas;

3.1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso;

3.1.3. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

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

4.1. Descrição da Solução como Um Todo

4.1.1. A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com o objetivo de atender à alimentação escolar dos alunos da educação básica no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, durante o ano letivo de

2025. Esta solução visa garantir que os gêneros alimentícios adquiridos atendam às necessidades nutricionais dos alunos e estejam em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo PNAE/FNDE;

4.1.2. A necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar é justificada pelos seguintes fatores:

4.1.3. Direito Constitucional e Legal à Alimentação Escolar: A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal e pela Lei nº 11.947/2009, que assegura a oferta de alimentação adequada a todos os alunos da educação básica pública. A contratação visa atender esse direito, com a implementação de um fornecimento de refeições que contemple as necessidades nutricionais dos estudantes durante o ano letivo;

4.1.4. Segurança Alimentar e Nutricional: A alimentação escolar é fundamental para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, sendo essencial para o seu crescimento, saúde e desenvolvimento. O fornecimento de refeições balanceadas contribuirá para prevenir deficiências nutricionais, promovendo a saúde dos estudantes e, conseqüentemente, seu melhor desempenho escolar;

4.1.5. Promoção da Inclusão e Equidade Social: A alimentação escolar tem um papel central na promoção da inclusão social e educacional. Ao garantir o fornecimento de refeições adequadas para todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, a solução proposta contribui para a redução de desigualdades, favorecendo a equidade no ambiente escolar e proporcionando melhores oportunidades de aprendizagem;

4.1.6. Apoio ao Desempenho Escolar e Bem-Estar dos Alunos: Estudantes bem alimentados tendem a apresentar melhor concentração, rendimento e participação nas atividades escolares. A solução visa melhorar a qualidade de vida e o desempenho educacional dos alunos, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis e fortalecendo suas capacidades cognitivas e sociais;

4.1.7. Conformidade com as Diretrizes e Normas Legais: A solução está em total conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020, que regulamentam o PNAE. Essas normativas determinam os critérios de segurança alimentar, qualidade dos alimentos e gestão do fornecimento, os quais serão integralmente atendidos na contratação da empresa especializada;

4.1.8. Manutenção e Suporte Técnico para Garantia de Qualidade: A empresa contratada será responsável não apenas pela aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios, mas também pela manutenção da qualidade dos produtos durante o ciclo de fornecimento, com a realização de substituições e correções conforme necessário. O contrato exigirá a implementação de sistemas de controle de qualidade e suporte contínuo, com o objetivo de assegurar que as refeições atendam as necessidades nutricionais dos alunos, mantendo a conformidade com os parâmetros estabelecidos pelo FNDE e outras entidades reguladoras;

4.1.9. Impacto no Desenvolvimento Integral dos Alunos: O fornecimento contínuo de refeições de qualidade durante o ano letivo visa apoiar o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos, criando um ambiente propício para o aprendizado e formação de hábitos saudáveis. A solução estará centrada no atendimento das necessidades específicas de cada faixa etária e modalidade de ensino, garantindo uma oferta nutricional equilibrada.

4.2. **Providências de Adequação**

4.2.1. Não se vislumbram providências de adequação a serem consideradas na solução como um todo.

4.3. **Contratações Correlatas ou Interdependentes**

4.3.1. No contexto da contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no âmbito do PNAE, é essencial identificar as contratações que possam estar correlacionadas ou interdependentes, garantindo a execução eficiente e integrada das atividades. Essas contratações

complementares podem ser necessárias para assegurar que os objetivos da alimentação escolar sejam plenamente atendidos.

4.3.2. Transporte e Logística de Distribuição:

- 4.3.2.1. Contratação de serviços de transporte para a entrega dos gêneros alimentícios às unidades escolares, tanto na área urbana quanto na zona rural;
- 4.3.2.2. A logística eficiente é essencial para garantir que os alimentos sejam entregues dentro do prazo e em condições adequadas de consumo, especialmente em regiões de difícil acesso;
- 4.3.2.3. A eficiência da logística impacta diretamente a qualidade e continuidade da alimentação escolar;
- 4.3.2.4. Solução encontrada: Os encargos com transporte, descarga dos materiais, salários de técnico(s) correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

4.3.3. Consultoria ou Contratação de Nutricionistas:

- 4.3.3.1. Contratação de profissionais para elaborar cardápios balanceados e compatíveis com as diretrizes nutricionais do PNAE, além de supervisionar a qualidade dos alimentos;
- 4.3.3.2. Nutricionistas desempenham papel fundamental na adequação dos cardápios às necessidades dos alunos e na verificação da conformidade dos produtos recebidos;
- 4.3.3.3. Interdependência: A definição do cardápio orienta as especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- 4.3.3.4. Solução encontrada: Já existem nutricionistas para desempenhar tais funções no município, no âmbito do PNAE, sendo uma responsável técnica e a outra do quadro técnico, concursada e seletista, respectivamente.

4.3.4. Serviços de Armazenagem:

- 4.3.4.1. Contratação de espaço adequado para o armazenamento temporário dos gêneros alimentícios, com controle de temperatura, umidade e higiene;
- 4.3.4.2. Necessário para preservar a qualidade dos produtos até sua distribuição final;
- 4.3.4.3. A falta de condições adequadas de armazenamento pode comprometer a segurança e a validade dos alimentos;
- 4.3.4.4. Solução encontrada: Já existem locais específicos para armazenamento de gêneros alimentícios, tanto no depósito central quanto nas unidades escolares, com prateleiras adequadas, freezers e geladeiras em quantidades e condições apropriadas para o armazenamento

4.3.5. Fornecimento de Materiais Complementares:

- 4.3.5.1. Aquisição de utensílios e equipamentos necessários ao preparo e distribuição das refeições, como panelas, talheres, copos e bandejas;
- 4.3.5.2. Essenciais para a execução do serviço de alimentação escolar nas cozinhas das escolas;
- 4.3.5.3. Interdependência: A ausência desses materiais inviabiliza a utilização dos gêneros alimentícios adquiridos;
- 4.3.5.4. Solução encontrada: A aquisição desses itens é realizada anualmente conforme a necessidades das escolas, por meio de pregão eletrônico.

4.3.6. Serviços de Capacitação para Manipuladores de Alimentos:

- 4.3.6.1. Treinamento para os funcionários responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos, visando atender às normas de segurança alimentar;
- 4.3.6.2. Garante que os manipuladores de alimentos sigam práticas seguras e adequadas de higiene e preparo;
- 4.3.6.3. A qualidade do serviço prestado depende da qualificação dos manipuladores;
- 4.3.6.4. Solução encontrada: Anualmente, são realizadas capacitações sobre boas práticas e manipulação higiênica-sanitária dos alimentos para os manipuladores de alimentos, devidamente registradas.

4.3.7. Contratação de Serviços de Descarte e Logística Reversa:

- 4.3.7.1. Serviços especializados para o descarte correto de resíduos gerados, incluindo alimentos impróprios para consumo e embalagens;
- 4.3.7.2. Necessário para minimizar impactos ambientais e cumprir legislações ambientais;
- 4.3.7.3. Complementa a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental da contratação principal;
- 4.3.7.4. Solução encontrada: O descarte de resíduos será realizado por empresa especializada, contratada pelo município de Portalegre/RN, conforme o CONTRATO DE PROGRAMA Nº 008/2024 e CONTRATO ADMINISTRATIVO DE RATEIO Nº 2024008/2024 (CONTRATO DE RATEIO REFERENTE AO CONTRATO DE PROGRAMA Nº 008/2024), decorrentes da Dispensa de Licitação nº 119/2024.

4.3.8. Aquisição de Materiais de Limpeza e Higienização:

- 4.3.8.1. Compra de produtos de limpeza necessários para manter as cozinhas escolares em conformidade com as normas sanitárias;
- 4.3.8.2. Garante a higiene no preparo e armazenamento dos alimentos;
- 4.3.8.3. A segurança alimentar está diretamente vinculada às condições de higiene do ambiente de preparo;
- 4.3.8.4. Solução encontrada: A aquisição desses itens é realizada mensalmente, pelos gestores escolares, conforme a necessidades das escolas, decorrentes de licitação realizada no Município anualmente.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Sustentabilidade:

- 5.1.1. Um dos possíveis impactos ambientais relacionados à contratação solicitada, é a destinação inadequada de embalagens dos gêneros alimentícios, podendo resultar em impactos ambientais negativos, como poluição do solo e da água. A solução sugerida para evitar esse impacto, é de realizar a triagem e destinação adequada das embalagens, sendo destinados ao serviço de coleta específico;
- 5.1.2. Outro possível risco, é a produção de resíduos orgânicos provenientes da manipulação dos alimentos e da limpeza regular das áreas de cozinha das Unidades Escolares, pois, quando não tratados de forma adequada, podem causar risco de contaminação biológica e atração de pragas e vetores urbanos. Para evitar isso, devem ser adotadas as técnicas de manejo de resíduos orgânicos, conforme estabelecido pela Resolução ANVISA n.º 216/2004. A resolução orienta que os estabelecimentos devem dispor recipientes identificados e íntegros, com tampa e sem acionamento manual, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Portanto, a coleta frequente e

estocagem em local isolado da área de preparação de alimentos, evita focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos;

- 5.1.3. Seleção de fornecedores sustentáveis: priorizar fornecedores que adotam práticas sustentáveis, como a redução do consumo de energia e água em seus processos produtivos;
- 5.1.4. Eficiência energética: utilizar tecnologias e práticas que promovam a eficiência energética em toda a cadeia de fornecimento, desde a produção até o transporte dos alimentos;
- 5.1.5. Redução de desperdícios: implementar práticas para minimizar o desperdício de alimentos, como planejamento adequado de compras e rotinas de controle de estoque;
- 5.1.6. Assim, a adoção dessas medidas mitigadoras e de critérios sustentáveis pode não apenas minimizar os impactos ambientais e sociais negativos, mas também promover uma cultura de sustentabilidade e responsabilidade social no município de Portalegre/RN.

5.2. **Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

- 5.2.1. Na presente contratação será admitida eventuais indicações de marca, característica ou modelo que estejam descritas neste Termo de Referência ou em outro próprio.

5.3. **Da vedação de utilização de marca/produto**

- 5.3.1. Não haverá vedação de marca/produto na presente contratação.

5.4. **Do Catálogo**

Catálogo digital:

- 5.4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar catálogo eletrônico, que será realizado por intermédio de diligência no sistema de realização do Pregão Eletrônico, que conterà no chat a data e horário de solicitação de informação para que todos tenham acesso a essa informação;
- 5.4.2. A análise dos catálogos será realizada pelas nutricionistas do PNAE, lotadas na Secretaria Municipal de Educação, que emitirão o parecer técnico no prazo de 12 (doze) horas úteis, após o recebimento do catálogo digital;
- 5.4.3. Para efeito da análise dos catálogos, será analisado a conformidade dos itens com as especificações técnicas e requisitos de qualidade estabelecidos neste termo;
- 5.4.4. Será solicitado catálogo eletrônico dos itens mencionados no subitem "5.4.7", no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogáveis por igual período, mediante justificativa para envio de catálogo eletrônico, após solicitação do pregoeiro por intermédio de diligência, via sistema de realização da sessão pública por intermédio de Pregão Eletrônico;
- 5.4.5. O catálogo eletrônico deverá ser enviado em formato PDF ou outro formato digital acessível. Este catálogo deverá incluir imagens detalhadas dos produtos ofertados, acompanhadas de descrições técnicas que comprovem a conformidade com as especificações solicitadas. As informações devem incluir: carimbos de registro para produtos de origem animal, especificações técnicas, marcas licitadas, ingredientes, rotulagem e composição nutricional de cada produto;
- 5.4.6. Será recusado o item do licitante parcialmente vencedor que tiver catálogo que não atenda as especificações designadas neste termo de referência ou que não enviar o catálogo no prazo mencionado no subitem "5.4.4";
- 5.4.7. Será solicitado catálogo eletrônico de 17 (dezesete) itens, relacionados a seguir:



- 5.4.7.1. 1. Açúcar cristal;
- 5.4.7.2. 3. Goma de mandioca hidratada;
- 5.4.7.3. 4. Amido de milho;
- 5.4.7.4. 8. Aveia em flocos finos;
- 5.4.7.5. 21. Açafrão;
- 5.4.7.6. 24. Louro;
- 5.4.7.7. 25. Orégano desidratado;
- 5.4.7.8. 26. Páprica doce;
- 5.4.7.9. 28. Colorífico em pó;
- 5.4.7.10. 32. Flocos de milho, tipo flocão;
- 5.4.7.11. 33. Farinha de trigo com fermento;
- 5.4.7.12. 62. Macarrão tipo espaguete;
- 5.4.7.13. 64. Macarrão tipo parafuso;
- 5.4.7.14. 66. Manjeriço desidratado;
- 5.4.7.15. 70. Milho para mungunzá;
- 5.4.7.16. 71. Óleo vegetal de soja;
- 5.4.7.17. 83. Sal;

5.4.8. Em caso de reprovação do catálogo eletrônico, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar o catálogo eletrônico e assim sucessivamente, em até 2 (duas) horas prorrogáveis por igual período, após solicitadas.

Amostras físicas:

- 5.4.9. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra física, que terá data, local e horário de sua realização devidamente divulgados no chat para que todos tenham acesso a essa informação, cuja presença será facultada a todos, incluindo os demais fornecedores interessados;
- 5.4.10. As amostras físicas deverão ser entregues no endereço da Secretaria Municipal de Educação, Rua José Vieira Mafaldo, n.º 122, Centro, Portalegre/RN, em até 24h (vinte e quatro horas) úteis, após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado em sessão pública, via sistema de realização da sessão pública por intermédio de Pregão Eletrônico, para entendimento de todos os participantes;
- 5.4.11. As análises serão comunicadas (dia e horário) indicado no sistema de realização da sessão pública, por intermédio de Pregão Eletrônico, para entendimento de todos os participantes. A avaliação dos itens será realizada conforme a ordem de recebimento das amostras;
- 5.4.12. A análise das amostras será realizada pelas nutricionistas do PNAE, lotadas na Secretaria Municipal de Educação, que emitirão o parecer técnico no prazo de 12 (doze) horas úteis.
- 5.4.13. Todas as amostras físicas, deverão ser entregues nas mesmas condições descritas nas especificações de cada item, referente a marca licitada, gramatura, rotulagem, informações nutricionais e forma de entrega (congelada, refrigerada ou in natura);
- 5.4.14. As amostras serão submetidas à análise sensorial para avaliação das características organolépticas e o atendimento aos requisitos de controle de qualidade;
- 5.4.15. Para efeito da análise sensorial, serão considerados os seguintes aspectos: cor, sabor, aroma e consistência. Além disso, será analisado o rendimento dos itens que serão submetidos ao teste de cocção, análise de embalagem, informe nutricional e rotulagem, validade, carimbos e selos dos itens descritos no subitem 5.14.16 deste Termo;
- 5.4.16. Será solicitada a amostra física de 42 (quarenta e dois) itens, relacionados a seguir:
 - 5.4.16.1. 2. Adoçante dietético líquido;



- 5.4.16.2. 5. Arroz branco;
- 5.4.16.3. 6. Arroz parboilizado;
- 5.4.16.4. 7. Arroz parboilizado integral;
- 5.4.16.5. 9. Bebida láctea;
- 5.4.16.6. 10. Biscoito doce, tipo maria;
- 5.4.16.7. 11. Biscoito salgado, tipo cream cracker;
- 5.4.16.8. 12. Biscoito doce, tipo maizena, sem lactose;
- 5.4.16.9. 13. Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral;
- 5.4.16.10. 14. Biscoito de arroz integral;
- 5.4.16.11. 15. Bolo alimentícios;
- 5.4.16.12. 16. Cacau em pó, 100% cacau;
- 5.4.16.13. 17. Carne bovina, tipo patinho;
- 5.4.16.14. 18. Carne moída bovina, tipo acém;
- 5.4.16.15. 19. Carne bovina, tipo músculo;
- 5.4.16.16. 20. Filé de frango;
- 5.4.16.17. 30. Linguiça defumada, tipo calabresa;
- 5.4.16.18. 31. Farinha de mandioca;
- 5.4.16.19. 44. Milho verde em conserva;
- 5.4.16.20. 55. Feijão preto;
- 5.4.16.21. 56. Feijão carioca;
- 5.4.16.22. 57. Feijão de corda;
- 5.4.16.23. 58. Leite de vaca em pó integral;
- 5.4.16.24. 59. Leite de vaca em pó integral, sem lactose;
- 5.4.16.25. 60. Leite UHT, sem lactose;
- 5.4.16.26. 61. Leite de soja;
- 5.4.16.27. 62. Macarrão integral, tipo espaguete;
- 5.4.16.28. 65. Macarrão de arroz;
- 5.4.16.29. 67. Manteiga sem lactose;
- 5.4.16.30. 68. Manteiga da terra;
- 5.4.16.31. 69. Extrato de tomate;
- 5.4.16.32. 72. Ovos de galinha;
- 5.4.16.33. 73. Pão, tipo francês;
- 5.4.16.34. 74. Pão, tipo cachorro quente;
- 5.4.16.35. 75. Pão, tipo carteira;
- 5.4.16.36. 76. Polpa de fruta, sabor manga;
- 5.4.16.37. 77. Polpa de fruta, sabor acerola;
- 5.4.16.38. 78. Polpa de fruta, sabor cajá;
- 5.4.16.39. 79. Polpa de fruta, sabor caju;
- 5.4.16.40. 80. Polpa de fruta, sabor goiaba;
- 5.4.16.41. 81. Queijo, tipo muçarela;
- 5.4.16.42. 82. Queijo, tipo coalho.

5.4.17. Em caso de reprovação da amostra, a empresa classificada em 2º lugar, será automaticamente convocada para apresentar a amostra e assim sucessivamente, em até 1 (um) dia útil após solicitadas. O dia e o horário limite será discriminado em sessão pública para entendimento de todos os participantes;

5.4.18. Não haverá descarte de amostras, pois, por tratar-se de material de consumo, serão utilizadas durante os testes de análise sensorial. Os itens colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, sem gerar direito a ressarcimento;

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

5.5. Subcontratação

5.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.6. Garantia da contratação

5.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

6. RESERVA DE COTAS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 6.1. Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.
- 6.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 6.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 6.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega:

- 7.1. O prazo de entrega dos bens é **de 5 (cinco) dias corridos**, contados do recebimento da Ordem de Compra/Empenho.
- 7.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar via e-mail: smedportalegre@gmail.com, as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 7.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme os cronogramas fornecidos periodicamente pela Secretaria Municipal de Educação, que serão enviados juntamente com a ordem de compra, por meio de e-mail. O cronograma conterá informações sobre o local de entrega e as quantidades especificadas.
 - 7.3.1. Ovos: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
 - 7.3.2. Carnes e Frangos: deverão ser entregues mensalmente, ou conforme a necessidade;
 - 7.3.3. Frutas, legumes e verduras: deverão ser entregues semanalmente, preferencialmente nas segundas-feiras, ou conforme a necessidade;
 - 7.3.4. Pães: deverão ser entregues semanalmente, ou conforme a necessidade;
 - 7.3.5. Gêneros não perecíveis: mensalmente, ou conforme a necessidade.
- 7.4. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 7.5. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo.
- 7.6. O peso dos itens serão conferidas nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento.

- 7.7. Os demais gêneros alimentícios serão conferidos no ato do recebimento, conforme a ordem de compra, a marca licitada e as especificações dos itens contidas no termo de referência.
- 7.8. O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, o direito de não proceder ao recebimento, caso o produto não se encontre dentro dos moldes do Termo de Referência.
- 7.9. Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a retirada até o prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios que a identificação só seja realizada durante a manipulação dos alimentos;
- 7.10. O prazo de substituição dos itens rejeitados é de 1 (um) dia útil após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- 7.11. As quantidades a serem entregues nos locais serão previstas no cronograma, incluindo os seguintes locais de entrega:
- 7.11.1. Depósito Central de Alimentação Escolar, localizado no Centro Administrativo Albaniza de Albuquerque, Rua José Vieira Mafaldo, nº 122, Centro, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.2. Escola Municipal Filomena Sampaio de Souza, localizada na Rua Raimundo Rodrigues Torres, nº 55, Centro, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.3. Centro Municipal de Educação Infantil Portal do Saber – CEMEI, localizado na Rua José Viana Pereira, nº 06, Bairro São José, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.4. Escola Municipal Manoel Joaquim de Sá, localizada no Sítio Bom Sucesso, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.5. Escola Municipal Enéas Barbosa, localizada no Sítio Bom Sucesso, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.6. Escola Municipal Alfredo Silvério, localizada no Sítio Baixa Grande, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.7. Escola Municipal Francelino José do Nascimento, localizada no Sítio Sobrado, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000;
 - 7.11.8. Escola Municipal João Delmiro, localizada no Sítio Pêga, S/N, Zona Rural, Portalegre/RN, CEP nº 59810-000.
- 7.12. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão, tipo baú, específico para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos.
- 7.13. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada, n.º 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 7.14. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (máscaras, camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 8.6. 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).

Fiscalização Técnica

- 8.7. A fiscalização técnica do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).
- 8.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 8.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 8.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 8.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 8.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 8.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 8.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

- 8.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 8.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 8.17. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 8.18. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

- 9.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 9.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 9.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- 9.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 9.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 9.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 9.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 9.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 9.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento.
- 9.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 9.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, podendo ser constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.13. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 9.14. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 9.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 9.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 9.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de Pagamento

- 9.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 9.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do seguinte índice de correção monetária:

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:

$$I = (TX)$$

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

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Forma de Pagamento

- 9.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, exceto o ISS, que poderá ser retido na fonte. 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.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

10.1. São obrigações do Contratante:

- 10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 10.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato;
- 10.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste termo de referência ou no contrato;
- 10.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 10.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 10.1.9.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta dias), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 10.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta dias);
- 10.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

10.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

11.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.1.6. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

11.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

11.1.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

11.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;



- 11.1.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.1.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 11.1.16. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 11.1.17. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato;
- 11.1.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 11.1.19. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;
- 11.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- 12.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 12.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 12.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 12.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 12.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);



- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv. **Multa:**
- a. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 dias;
 - b. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - i. O atraso superior a 20 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - c. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem anterior, de 20% a 30% do valor do Contrato.
 - d. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem anterior, de 15% a 25% do valor do Contrato.
 - e. Para infração descrita na alínea “b” do subitem anterior, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
 - f. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem anterior, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
 - g. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem anterior a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

12.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

12.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161).

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

I – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

13.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento Pregão Eletrônico, com a seguinte fundamentação legal: Inciso I, do art. 28 da Lei 14.133/2021. Será adotado para a seleção o critério de julgamento pelo menor preço por item.

II – Exigências de habilitação

13.2. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

13.2.1. SICAF;

13.2.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

- 13.2.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 13.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;
- 13.4. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 13.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 13.6. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 13.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 13.8. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 13.9. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 13.10. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

- 13.11. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 13.12. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 13.13. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.14. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 13.15. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.16. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária** - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas

Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

Habilitações fiscal, social e trabalhista:

- 13.17.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 13.17.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 13.17.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 13.17.4. declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 13.17.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 13.17.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 13.17.6.1. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

Habilitação econômico-financeira:

- 13.18. Certidão Negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

Habilitação técnica:

- 13.19. Declaração do fornecedor atestando acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 13.20. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 14.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 844.488,28 (oitocentos e quarenta e quatro mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e vinte e oito centavos), conforme custos unitários apostos na.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



- 15.1. A presente contratação dar-se-á mediante Sistema de Registro de Preços, onde as dotações orçamentárias serão determinadas no momento da assinatura contratual ou expedição do instrumento hábil equivalente.
- 15.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 15.3. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 15.4. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 15.5. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 15.6. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Portalegre/RN, 09 de janeiro de 2025.

Maria das Graças de Oliveira

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer – SEMECEL

Secretária Municipal

Responsável pela Demanda

Paloma Emanuelle do Nascimento Queirós

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer – SEMECEL

Nutricionista – CRN-6 21103

Iwana de Oliveira Freitas

Secretaria Municipal de Educação, da Cultura, do Esporte e do Lazer – SEMECEL

Nutricionista – CRN-6 41729

José Alan da Silva Fernandes

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos – SEMARH

Diretor de Planejamento

Integrante Administrativo

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO

001/2025 – PE/PMP

CONTRATANTE:

Prefeitura Municipal de Portalegre/RN

OBJETO:

Registro de Preço para Contratação de empresa para a Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

DATAS RELEVANTES:

Início das Propostas: Dia 13/01/2025 às 08:00 (horário de Brasília)

Data Limite de Impugnação: Dia 20/01/2025 às 23:59 (horário de Brasília)

Data Limite de Esclarecimento: Dia 20/01/2025 às 23:59 (horário de Brasília)

Data Final das Propostas: Dia 23/01/2025 às 07:59 (horário de Brasília)

Data da Sessão Pública: Dia 23/01/2025 às 08:00 (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por Item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:

Ampla Participação

Exclusiva – ME/EPP

Cota Exclusividade – ME/EPP

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	7
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	9
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	10
7. DA FASE DE JULGAMENTO	14
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	16
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	21
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	22
11. DOS RECURSOS	22
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	23
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	23
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	24

**EDITAL DE LICITAÇÃO – REGISTRO DE PREÇO
LICITAÇÃO AMPLA PARTICIPAÇÃO
LICITAÇÃO EXCLUSIVA – ME/EPP
LICITAÇÃO COTA RESERVADA – ME/EPP
LICITAÇÃO COM BENEFÍCIO ATÉ O LIMITE DE 10% AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO
PORTE SEDIDAS LOCAL/REGIONAL – Lei Complementar nº 123/2006
MUNICÍPIO DE PORTALEGRE/RN
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 – PE/PMP
(Processo Administrativo nº 09010002/2025)**

TORNA-SE PÚBLICO QUE O MUNICÍPIO DE PORTALEGRE/RN, POR MEIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO, SEDIADO(A) NA RUA JOSÉ VIEIRA MAFALDO, 122, CENTRO, PORTALEGRE/RN, REALIZARÁ LICITAÇÃO, PARA REGISTRO DE PREÇOS, NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, DO DECRETO MUNICIPAL N.º 688, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2023, DO DECRETO MUNICIPAL N.º. 688, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2023, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, E DEMAIS LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E, AINDA, DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa para a Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 20, de 02 de dezembro de 2020, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Pregão é o nível básico do registro cadastral no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

- 3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.
- 3.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.8. Para os itens “18”, “20” e “22” da Tabela de Valores Estimados (Anexo IV) a participação é destinada a ampla participação.
- 3.9. Para todos os itens, exceto os itens “18”, “20” e “22” da Tabela de Valores Estimados (Anexo IV) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 3.10. Para os itens “19”, “21” e “23” da Tabela de Valores Estimados (Anexo IV) a participação é exclusiva, por intermédio de cota reservada, a microempresas e empresas de pequeno porte.
- 3.10.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 3.11. O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte LOCAIS/REGIONAIS, aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006 e alterações da Lei Complementar 147/2014.
- 3.12. Considera-se LOCAL, nos termos do Decreto nº 8.538/2015, o limite geográfico do Município de Portalegre/RN.

3.13. Considera-se REGIONAL, nos termos do Decreto nº 8.538/2015, limites geográficos do Estado ou da região metropolitana, que podem envolver mesorregiões ou microrregiões, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

3.14. A participação nesta licitação é exclusiva para empresas do ramo pertinente ao objeto licitado, COM PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO ATÉ O LIMITE DE 10% DO MELHOR PREÇO VÁLIDO as MPES sediadas no limite geográfico do Município de Portalegre/RN e no limite geográfico da microrregião de Pau dos Ferros na forma dos dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006, especificamente o § 3º do Art. 48, e alterações da Lei Complementar 147/2014, conforme imagem a seguir:

Pau dos Ferros	006	2 672.604		Alexandria Francisco Dantas Itaú José da Penha Marcelino Vieira Paraná Pau dos Ferros Pilões Portalegre Rafael Fernandes Riacho da Cruz Rodolfo Fernandes São Francisco do Oeste Severiano Melo Taboleiro Grande Tenente Ananias Viçosa
----------------	-----	-----------	---	---

Figura 1: Microrregião de Pau dos Ferros¹

3.15. Municípios da Microrregião de Pau dos Ferros: Alexandria, Francisco Dantas, Itaú, José da Penha, Marcelino Vieira, Paraná, Pau dos Ferros, Pilões, Portalegre, Rafael Fernandes, Riacho da Cruz, Rodolfo Fernandes, São Francisco do Oeste, Severiano Melo, Taboleiro Grande, Tenente Ananias, Viçosa.

3.16. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.17. Não poderão disputar esta licitação:

- 3.17.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.17.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.17.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador,

¹ https://pt.wikipedia.org/wiki/Lista_de_mesorregi%C3%B5es_e_microrregi%C3%B5es_do_Rio_Grande_do_Norte

acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.17.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.17.9. a pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021;

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

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

3.18. O impedimento de que trata o item 3.17.47 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.19. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.17.2 e 3.17.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.21. O disposto nos itens 3.17.2 e 3.17.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.22. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol

de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.23. A vedação de que trata o item 3.17.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.6. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame.

4.7. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.8. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

4.9. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

4.10. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.11. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998.

- 4.12. Que a proposta foi elaborada de forma independente.
- 4.13. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- 4.14. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.
- 4.15. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 4.16. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 4.17. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).
- 4.18. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.19. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.20. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.21. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.21.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.21.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.22. O valor final mínimo final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.22.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

4.23. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.2121 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;

5.1.2. Marca e modelo, se for o caso;

5.1.3. Fabricante, se for o caso;

5.1.4. Quantidade Cotada, devendo apresentar cotação para 100% das quantidades dos itens que deseje concorrer.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.19.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico <http://www.portaldecompraspublicas.com.br> utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

- 6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.19.2. Para assegurar maior segurança jurídica e garantir a uniformidade na aplicação dos subitens 6.19.1.2., 6.19.1.3. e 6.19.1.4., a adoção desses dispositivos será realizada exclusivamente quando existirem regulamentações específicas aplicáveis a cada situação. Essas regulamentações deverão afastar qualquer subjetividade na tomada de decisões, assegurando que os critérios sejam claros e objetivos, em conformidade com os incisos II a IV do art. 60, bem como os §§ 3º e 4º do art. 88 da Lei nº 14.133/2024. Tal abordagem visa evitar interpretações diversas e promover a correta aplicação da legislação, reforçando a transparência e o rigor nas decisões administrativas.
- 6.19.3. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

6.19.3.2. empresas brasileiras;

6.19.3.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

6.19.4. Caso, após a aplicação dos procedimentos previstos nos itens anteriores, o empate persista, será realizado um sorteio público para fins de desempate.

6.19.5. A data e a hora do sorteio serão informadas no chat da sessão pública. O sorteio será conduzido diretamente na própria plataforma de licitação, utilizando uma ferramenta específica e já integrada à plataforma, desenvolvida para essa finalidade, como forma de garantir a praticidade e transparência no processo de desempate.

6.19.6. Na impossibilidade de realização do sorteio pela plataforma de licitação, será informado no chat da sessão pública a data, hora e local do sorteio, que será realizado por meio de site da internet especializado em sorteios, com transmissão ao vivo pelo YouTube ou outra plataforma de streaming.

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

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

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

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

6.20.3. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, onde será concedido prazo não inferior a 30 (trinta) minutos para manifestação do licitante, respeitada a ordem de classificação estabelecida no § 2º do art. 21, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos no art. 27 do Decreto Municipal nº. 695 de 27 de dezembro de 2023.

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

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

6.20.5.1. Em caso de licitação com julgamento por item, será dispensada a exigência do subitem anterior, sendo que o valor registrado no último lance ficará automaticamente vinculado ao licitante que a ofertou.

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

6.21. A prorrogação de que trata o item “6.20.6”, poderá ocorrer nas seguintes situações:

6.21.1. por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro ou pela comissão de contratação, quando o substituir; ou

6.21.2. de ofício, a critério do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o item.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.17. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.1.4. Cadastro de Fornecedores /Prestadores de serviços impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal de Portalegre/RN – CAFIP (https://www.appsheet.com/start/98c0e667-aff6-43aa-85b3-e0889ee4b721#appName=Cafip-767341730&group=%5B%5D&sort=%5B%5D&table=vis_sancao&view=Cadastro+de+Fornecedores%2FPrestadores+de+Servi%C3%A7os+Impedidos+de+Licitar+e+Contratar+com+a+Administra%C3%A7%C3%A3o+P%C3%BAblica+Municipal+de+Portalegre%2FRN+-+CAFIP).

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

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.10.1 e 4.1717 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou aquisição ou da área especializada no objeto.

- 7.10. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra ou catálogo digital, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 7.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.13. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 7.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o prazo de 02 (duas) horas, prorrogáveis por mais 02 (duas) horas para apresentação de catálogos digitais, salvo situação em que poderá haver a requisição de diversos catálogos que não poderão ser anexados nos prazos estipulados anteriormente, que em caso específico deverá haver justificativa da particularidade no chat para todos terem acesso à informação.
- 7.15. Se a(s) amostra(s) ou o(s) catálogo(s) apresentado(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou pelo registro cadastral utilizado pelo município, observados os incisos II e III do art. 4º do Decreto Municipal nº 695, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2023.
- 8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

8.9. O licitante deverá apresentar, 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.

8.10. A habilitação poderá ser verificada por meio do registro cadastral utilizado pelo município, observados os incisos II e III do art. 4º do Decreto Municipal nº 695, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2023, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal de Compras Públicas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

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

- 8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral que trata o item “8.10.” do edital serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de 02 (duas) horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 8.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.](#)
- 8.13. A verificação no Registro Cadastral utilizado pelo município ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 8.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.15. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 8.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 8.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.20. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.21. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

8.21.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

8.21.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

8.21.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.21.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.21.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.22. **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

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

8.22.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.22.4. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

8.22.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

8.22.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

8.22.7.1. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.23. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.23.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

8.23.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

8.24. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

8.24.1. Declaração do fornecedor atestando acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.24.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.25. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.26. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.27. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.28. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra

microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.29. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.30. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.31. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.32. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de plataforma eletrônica utilizada pelo município que inclua ferramenta para este fim, caso houver.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso;

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

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

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

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

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

- 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, no Site Oficial da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN: www.portalegre.rn.gov.br ou no seguinte endereço físico: Rua José Vieira Mafaldo, 122, Centro, Portalegre/RN, CEP: 59.810-000.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Conforme Termo de Referência.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.portaldecompraspublicas.com.br ou, se necessário, pelo endereço eletrônico: licitportalegre@gmail.com.

13.4. Se o pedido de impugnação ou pedido de esclarecimento for enviado por intermédio do endereço eletrônico supracitado, a Administração deverá publicar a referida petição no sistema do Portal de Compras Públicas para acesso por parte dos interessados no processo.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: www.portalegre.rn.gov.br.

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar



- 14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 14.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 14.11.4. ANEXO IV – Valores Estimados

Portalegre/RN, 10 de janeiro de 2025.

Maria das Graças de Oliveira
Secretária Municipal
Matrícula n.º 330-1

MINUTA – TERMO DE CONTRATO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

(Processo Administrativo nº.....)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E
.....

O Município de Portalegre/RN, por intermédio da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, através da Secretaria Municipal de Educação e Desporto, com sede na Rua José Vieira Mafaldo, Centro, 122, na cidade de Portalegre/RN, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, neste ato representado pelo(a) XXXXXXXX, nomeado(a) pela Portaria nº XXXX de XXX de XXX de 202X, portador da matrícula funcional nº XXXXX, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) XXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, sediado(a) na .XXXXXXXXXX, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por XXXXXXXX (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXXXXX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 001/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de XXXXXXXXXXXX, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de XXXXXXXXXX contados do(a) XXXXXXXXXX, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.1.1. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.*

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. *O valor total da contratação é de R\$.……. (……)*

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ___/___/___ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice XXXXX, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. As cláusulas referentes as obrigações do contratante constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. As cláusulas referentes as obrigações do contratado constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. As cláusulas referentes as infrações e sanções administrativas constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade:

13.1.2. Fonte de Recursos:

13.1.3. Programa de Trabalho:

13.1.4. Elemento de Despesa:

13.1.5. Plano Interno:

13.1.6. Nota de Empenho:

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de XXXXXXX para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

MINUTA – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE/RN

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Município de Portalegre/RN, por intermédio da Prefeitura Municipal de Portalegre/RN, através da Secretaria Municipal de Educação e Desporto, com sede na Rua José Vieira Mafaldo, Centro, 122, na cidade de Portalegre/RN, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, neste ato representado pelo(a) XXXXXXXX, nomeado(a) pela Portaria nº XXXX de XXX de XXX de 202X, portador da matrícula funcional nº XXXXX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 001/2024, publicada no XXXXX, processo administrativo n.º 15010001/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal n.º 688, de 26 de dezembro de 2023 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de XXXXXX, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo XXX do edital de Licitação nº 001/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
	Especificação	Marca	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X								

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será o XXXXXXXXXXXX

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à 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.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO ao Edital de Licitação.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em XXXX (XXXX) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

ANEXO IV – VALORES ESTIMADOS

Pregão Eletrônico nº 001/2025 – PE/PMP

Objeto: Registro de Preço para Contratação de empresa para a Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados à alimentação escolar dos alunos da educação básica no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os gêneros alimentícios serão utilizados nas etapas de ensino de Creche I e II, Pré-Escola I e II, Educação Escolar Quilombola, Ensino Fundamental I e II, Educação em Tempo Integral, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e Atendimento Educacional Especializado (AEE), no município de Portalegre, Rio Grande do Norte, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e nº 20, de 02 de dezembro de 2020.

1	<p>Açúcar (CATMAT 603269): Tipo: Cristal Coloração: Branca Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana-de-açúcar, de primeira qualidade, com aspecto, cor e odor característicos, sabor doce, sem umidade, de rápida dissolução, isento de fermentação, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detrito de origem animal ou vegetal. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	960	R\$ 5,43	R\$ 5.212,80
2	<p>Adoçante (CATMAT 407523): Aspecto Físico: Líquido Transparente Ingredientes: Sucralose Prazo de validade: 1 ano Tipo: Dietético Características adicionais: Bico Dosador Adoçante dietético líquido, tipo sucralose ou stévia. Deverá ser acondicionado em embalagem de plástico adequada, contendo peso líquido de 75 ml. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (75 ML)	8	R\$ 5,36	R\$ 42,88
3	<p>Amido (CATMAT 465693): Base: De Mandioca Grupo: Tapioca Subgrupo: Goma</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.136	R\$ 10,50	R\$ 11.928,00



	<p>Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor</p> <p>Goma de mandioca hidratada, para preparo de tapioca, produto extraído da mandioca, solta, macia e de boa qualidade. O produto deverá ser composto apenas por fécula de mandioca e água, sem adição de conservantes e sal, sem glúten, sendo 100% natural, embaladas individualmente em embalagem plástica e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>					
4	<p>Amido (CATMAT 467050): Base: De Milho Grupo: Fécula</p> <p>Amido de milho, em pó fino, de cor branca, com sabor característico, produto amiláceo, extraído de partes comestíveis do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (500 G)	268	R\$ 4,50	R\$ 1.206,00
5	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458904): Tipo: Agulhinha/Branco Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1</p> <p>Arroz branco, subgrupo polido, beneficiado tipo 1, de cor branca, grãos longos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.990	R\$ 7,07	R\$ 14.069,30
6	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458908): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Polido</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	2.610	R\$ 6,99	R\$ 18.243,90



	<p>Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado, subgrupo parboilizado, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>					
7	<p>Arroz Beneficiado (CATMAT 458910): Tipo: Parboilizado Subgrupo: Integral Classe: Longo fino Qualidade: Tipo 1 Arroz parboilizado integral, beneficiado tipo 1, longo, fino, de cor branca, grãos longos e finos, livre de sujidades, parasitas, larvas e bolores. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	30	R\$ 9,20	R\$ 276,00
8	<p>Aveia Beneficiada (CATMAT 460501): Classe: Branca Apresentação: Em Flocos Finos Presença de Glúten: Contém Glúten Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Nos ingredientes só deverá conter aveia em flocos. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente e adequada, contendo peso líquido de 165 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (165 G)	220	R\$ 4,60	R\$ 1.012,00
9	<p>Bebida Láctea (CATMAT 466411): Características Adicionais: Com Polpa De Frutas, Leite Pasteurizado Integral Sabor: Salada De Frutas Apresentação: Saco Polietileno Bebida láctea, refrigerada, com iogurte e polpa de fruta, fermentada, sabor morango, ameixa ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, não violado, resistente e limpo, com peso</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (1 L)	960	R\$ 7,29	R\$ 6.998,40



	Líquido de 1 L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 1 (um) mês, a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).					
10	<p>Biscoito (CATMAT 232144): Apresentação: Redondo Sabor: Não Aplicável Tipo: Maria Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Doce Biscoito doce, tipo maria, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vitaminas, fermentos químicos e aromatizantes. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (350 G)	780	R\$ 5,59	R\$ 4.360,20
11	<p>Biscoito (CATMAT 232930): Apresentação: Quadrado Sabor: Cream Cracker Características Adicionais: Sem Recheio Classificação: Salgado Aplicação: Alimentação Humana Biscoito salgado, tipo cream cracker, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (350 G)	710	R\$ 4,92	R\$ 3.493,20



	Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.					
12	<p>Biscoito (CATMAT 456469): Sabor: Maizena Tipo: Bolacha Ingredientes: Sem Gorduras Trans Características Adicionais: Sem Lactose Biscoito doce, tipo maizena, sem lactose, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme vegetal, açúcar, amido, açúcar invertido, bicarbonato de sódio, sal, bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, corante caramelo e aromatizante. Não poderá conter gordura trans, glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca 3 de maio.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (350 G)	98	R\$ 5,52	R\$ 540,96
13	<p>Biscoito (CATMAT 460235): Sabor: Salgado Tipo: Cream Cracker Características Adicionais: Integral e Sem Recheio Biscoito salgado, tipo cream cracker, integral, de primeira qualidade, sem recheio ou quebrados. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Não poderá conter gordura trans e glutamato monossódico ou sais sódicos nos ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 350 g. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Vitarella.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (350 G)	17	R\$ 5,94	R\$ 100,98
14	<p>Biscoito (CATMAT 478564): Sabor: Salgado Tipo: Bolacha Ingredientes: Arroz Integral, Sal Características Adicionais: Sem Recheio Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem gordura trans, indicado para pessoas com necessidades</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (150 G)	50	R\$ 13,90	R\$ 695,00



	alimentares especiais. Nos ingredientes só poderá conter: arroz integral e sal. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 150 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Camil.					
15	<p>Bolo Alimentício (CATMAT 476817): Sabor: VariadoTipo: Sem Recheio Prazo Validade: 48 Horas Bolo alimentício, simples, de sabores diversos (laranja ou cenoura), sem recheio e sem cobertura, massa caseira, redondo, pronto para consumo, com aparência de massa macia e aerada. O produto deverá ser composto apenas por farinha de trigo, óleo, açúcar e ovos, não deverá conter corante, aromatizante ou gordura trans, embalados individualmente em embalagem padronizada, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) dias, a contar da data de entrega. O bolo deverá ser produzido de forma artesanal, com os cuidados higiênicos sanitários, com insumos naturais oriundos, em sua maioria, da produção caseira. Serão rejeitados, portanto, bolos que apresentem características organolépticas anormais, tais como: bolos mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. Especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (1 KG)	709	R\$ 22,67	R\$ 16.073,03
16	<p>Cacau (CATMAT 463532): Apresentação: Pó Prazo Validade Mínimo: 12 Meses Cacau em pó, 100% cacau. O produto deverá conter na sua composição apenas: cacau em pó. Não poderá conter adição de outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Garoto.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (200 G)	153	R\$ 26,70	R\$ 4.085,10
17	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 447448): Tipo Corte: Patinho</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.100	R\$ 39,67	R\$ 43.637,00



	<p>Apresentação: Peça Inteira Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo patinho, peça congelada, sem osso, de primeira qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e recebimento, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
18	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059): Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado de Conservação: Congelado (A) Carne moída bovina, do tipo acém, congelada, proveniente de animais, sem osso, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de</p>	AMPLA PARTICIPAÇÃO	KG	2.313	R\$ 30,75	R\$ 71.124,75



	empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
19	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 451059): Tipo Corte: Acém Apresentação: Moída Estado de Conservação: Congelado (A) Carne moída bovina, do tipo acém, congelada, proveniente de animais, sem osso, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	COTA EXCLUSIVIDADE: ME- EPP	KG	770	R\$ 30,75	R\$ 23.677,50
20	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336): Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem osso Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo músculo, peça congelada, sem osso, de qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal</p>	AMPLA PARTICIPAÇÃO	KG	1.710	R\$ 36,97	R\$ 63.218,70



	(SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
21	<p>Carne Bovina In Natura (CATMAT 454336): Tipo Corte: Músculo Traseiro Apresentação: Peça Inteira Processamento: Sem osso Estado de Conservação: Congelado (A) Carne bovina, do tipo músculo, peça congelada, sem osso, de qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Deverá estar livre de sinais de descongelamento, excesso de gordura, água ou cartilagem, sem apresentar coloração arroxeadada, acinzentada ou esverdeada, sem odores fortes e isenta de parasitas, sujeiras, larvas ou quaisquer substâncias contaminantes. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. O produto deverá ser acondicionado a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, atóxica, transparente, não violada e resistente, com peças de peso líquido de 1 kg a 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/1996 e n.º 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA n.º 105 de 19/05/1999. Prazo de validade, máximo, de 3 (três) meses, a contar da data de empacotamento e entrega, deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	COTA EXCLUSIVIDADE: ME- EPP	KG	570	R\$ 36,97	R\$ 21.072,90
22	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Filé de frango, sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser</p>	AMPLA PARTICIPAÇÃO	KG	3.902	R\$ 23,50	R\$ 91.697,00



	de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).					
23	<p>Carne De Ave In Natura (CATMAT 447581): Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Filé De Peito Apresentação: Fatiado Estado de Conservação: Congelado(A) Processamento: Sem Pele, Sem Osso Filé de frango, sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado, apresentando coloração normal e uniforme, ausência de bolores e limo na superfície. O produto não deverá conter presença de cristais de gelo. Deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 kg a 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	COTA EXCLUSIVIDADE: ME- EPP	KG	1.300	R\$ 23,50	R\$ 30.550,00
24	<p>Condimento (CATMAT 463857): Tipo: Açafrão Apresentação: Pó Açafrão, em pó fino, coloração amarela intensa, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (50 G)	280	R\$ 4,50	R\$ 1.260,00
25	<p>Condimento (CATMAT 463876): Tipo: Coentro Apresentação: Natural Coentro, com folhas e caules inteiros, in natura, de coloração verde uniforme, bem desenvolvidos e com aparência fresca, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	258	R\$ 23,70	R\$ 6.114,60



	estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.					
26	<p>Condimento (CATMAT 463878): Tipo: Cebolinha Apresentação: Natural Cebolinha, com folhas inteiras, in natura, frescas e de coloração verde uniforme, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	258	R\$ 12,74	R\$ 3.286,92
27	<p>Condimento (CATMAT 463904): Tipo: Louro Apresentação: Folha Louro, em folha, produto desidratado, deve ser constituído de talos e folhas sãs, limpas e secas, com coloração verde pardacenta, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 4 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (4 G)	58	R\$ 1,25	R\$ 72,50
28	<p>Condimento (CATMAT 463916): Tipo: Orégano Apresentação: Desidratado Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde pardacenta. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (10 G)	86	R\$ 1,11	R\$ 95,46
29	<p>Condimento (CATMAT 463918): Tipo: Páprica Doce Apresentação: Pó Páprica doce, em pó fino, coloração avermelhada, sabor e cheiro característicos do alimento. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 50 g. Sem adição de sal, pimenta e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (50 G)	280	R\$ 4,44	R\$ 1.243,20



	quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Kitano.					
30	Condimento (CATMAT 463923): Tipo: Pimenta De Cheiro Apresentação: Natural Pimenta de cheiro , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	197	R\$ 15,00	R\$ 2.955,00
31	Condimento (CATMAT 463937): Tipo: Urucum Apresentação: Pó Colorífico em pó , de boa qualidade, a base natural de urucum, deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Não deverá ter adição de sal, açúcar ou outros ingredientes. Deverá ser acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico e transparente, contendo peso líquido de 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (100 G)	1.176	R\$ 1,19	R\$ 1.399,44
32	Condimento (CATMAT 463938): Tipo: Alho Apresentação: Natural Adicional: Cabeça Alho , de primeira qualidade, bulbo in natura, bulbilhos graúdos, de origem nacional, intacto e firme, sem lesões, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, livre de resíduos, com cor característica, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem transparente e atóxica. Especificações conforme as orientações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	287	R\$ 39,90	R\$ 11.451,30
33	Embutido (CATMAT 615353): Tipo: Linguiça Calabresa Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Defumada Estado De Conservação: Congelado(A) Linguíça defumada, tipo calabresa , preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	167	R\$ 26,52	R\$ 4.428,84



	20/10/78), Inst. Normativa NR.4, de 31/03/00, SDA, e suas posteriores alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).					
34	<p>Farinha De Mandioca (CATMAT 458920): Grupo: Seca Subgrupo: Branca Torrada Classe: Fina Aspecto Físico: Tipo 1 Acidez: Baixa Acidez Farinha de mandioca, grupo seca, sem glúten, subgrupo fina, de boa qualidade. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, isentas do radical cianeto, matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre da umidade e fragmentos estranhos. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada e atóxica, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	825	R\$ 7,24	R\$ 5.973,00
35	<p>Farinha De Milho (CATMAT 459017): Grão: Amarelo Tipo: Flocada Apresentação: Pré-Cozida Característica Adicional: Transgênico Ingrediente Adicional: Fortificada com Ferro e Ácido Fólico Flocos de milho, tipo flocão, alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá apresentar-se em flocos grandes, amarelos, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes e com peso líquido de 500 g. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. O produto não poderá conter glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (500 G)	2.074	R\$ 1,75	R\$ 3.629,50
36	<p>Farinha De Trigo (CATMAT 460265): Grupo: Doméstico Tipo: Tipo 1, Especial Ingrediente Adicional: Com Fermento, Fortificada Com Ferro e Ácido Fólico Farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, especial e de boa qualidade.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	628	R\$ 6,30	R\$ 3.956,40



	Deverá estar acondicionada em embalagem transparente, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg, apresentando cor, odor e sabor característicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Portaria n.º 354/96 da ANVISA e Portaria n.º 74/94 do MS/SNVS.					
37	Fruta (CATMAT 464374): Tipo: Abacaxi Pérola Apresentação: Natural Abacaxi pérola , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.841	R\$ 10,30	R\$ 18.962,30
38	Fruta (CATMAT 464379): Tipo: Banana Pacovan Apresentação: Natural Banana , tipo pacovan ou prata, de primeira qualidade, in natura, em pencas, polpa firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	4.334	R\$ 4,94	R\$ 21.409,96
39	Fruta (CATMAT 464392): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Natural Goiaba , in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	851	R\$ 5,00	R\$ 4.255,00



40	<p>Fruta (CATMAT 464394): Tipo: Laranja Lima Apresentação: Natural Laranja, de primeira qualidade, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.350	R\$ 6,05	R\$ 8.167,50
41	<p>Fruta (CATMAT 464402): Tipo: Maçã Red/Maçã Argentina Apresentação: Natural Maçã argentina, in natura, de primeira qualidade, inteiras, firmes e com brilho, casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	930	R\$ 14,08	R\$ 13.094,40
42	<p>Fruta (CATMAT 464405): Tipo: Mamão Formosa Apresentação: Natural Mamão formosa, de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, de tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	4.102	R\$ 2,25	R\$ 9.229,50
43	<p>Fruta (CATMAT 464407): Tipo: Manga Palmer Apresentação: Natural Manga, tipo espada ou palmer, de primeira qualidade, in natura, graúda, casca íntegra, sem manchas, sem rupturas e pancadas na casca, de tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	3.165	R\$ 2,71	R\$ 8.577,15



	as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.					
44	<p>Fruta (CATMAT 464418): Tipo: Melancia Vermelha Apresentação: Natural Melancia, redonda, bem desenvolvida, de primeira qualidade, in natura, de tamanho uniforme (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	4.480	R\$ 2,18	R\$ 9.766,40
45	<p>Fruta (CATMAT 464422): Tipo: Melão Amarelo Apresentação: Natural Melão amarelo, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, tamanhos uniformes (médio a grande), casca íntegra e sem manchas. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.824	R\$ 3,14	R\$ 5.727,36
46	<p>Fruta (CATMAT 464435): Tipo: Tangerina/Bergamota Apresentação: Natural Tangerina, in natura, casca lisa, polpa firme e intacta, de coloração e tamanhos uniformes, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	423	R\$ 8,13	R\$ 3.438,99
47	<p>Legume em Conserva (CATMAT 462824): Tipo: Milho Verde Milho verde em conserva, inteiro, pode conter apenas, milho, água e sal, sem conservantes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido drenado de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (170 G)	450	R\$ 3,00	R\$ 1.350,00



	no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.					
48	Legume In Natura (CATMAT 463748): Tipo: Abóbora Cabotiá/Japonesa Abóbora de leite ou cabotiá , madura, de qualidade, in natura, inteira, com polpa firme e intacta, primeira de tamanhos uniformes (médio a grande). Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	562	R\$ 5,45	R\$ 3.062,90
49	Legume In Natura (CATMAT 463753): Tipo: Batata Doce Batata doce , in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, firme e intacta, sem rama, fresca, tamanho uniforme, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	811	R\$ 3,92	R\$ 3.179,12
50	Legume In Natura (CATMAT 463754): Tipo: Batata Inglesa Batata inglesa , in natura, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característicos da espécie, inteiras, graúdas, firmes e com brilho. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.183	R\$ 5,32	R\$ 6.293,56
51	Legume In Natura (CATMAT 463767): Tipo: Beterraba Beterraba , in natura, tamanho médio, produtos limpos, de primeira qualidade, intacta e firme, sem defeitos, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	50	R\$ 5,25	R\$ 262,50



	externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.					
52	Legume In Natura (CATMAT 463770): Tipo: Cenoura Cenoura , in natura, limpa, de primeira qualidade, gráidas, lisa, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.366	R\$ 8,00	R\$ 10.928,00
53	Legume In Natura (CATMAT 463778): Tipo: Chuchu Verde Chuchu , in natura, tamanho médio, de primeira qualidade, intacto, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	478	R\$ 6,00	R\$ 2.868,00
54	Legume In Natura (CATMAT 463781): Tipo: Cebola Branca Cebola branca , in natura, de tamanho médio, limpa, de primeira qualidade, com casca protetora, firme e intacta, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.430	R\$ 3,26	R\$ 4.661,80
55	Legume In Natura (CATMAT 463795): Tipo: Mandioca/Aipim Mandioca , de primeira qualidade, in natura, com casca, tamanho uniforme, bem desenvolvida, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	484	R\$ 5,00	R\$ 2.420,00
56	Legume In Natura (CATMAT 463805): Tipo: Tomate Italiano Tomate , de primeira qualidade, in natura, inteiro, polpa firme e intacta, coloração e tamanhos uniformes (médio a grande), apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1.430	R\$ 5,70	R\$ 8.151,00



	conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.					
57	Legume In Natura (CATMAT 463809): Tipo: Pimentão Verde Pimentão , in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	347	R\$ 7,20	R\$ 2.498,40
58	Leguminosa (CATMAT 464552): Variedade: Feijão Preto Tipo: Tipo 1 Feijão preto , tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	300	R\$ 8,85	R\$ 2.655,00
59	Leguminosa (CATMAT 464553): Variedade: Feijão Carioca Tipo: Tipo 1 Feijão carioca , tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de 15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	440	R\$ 8,90	R\$ 3.916,00
60	Leguminosa (CATMAT 464565): Variedade: Feijão de corda Tipo: Tipo 1 Feijão de corda , tipo 1, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica, a variedade correspondente de grãos inteiros e selecionados, sadios, novos, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com umidade permitida de	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	440	R\$ 6,84	R\$ 3.009,60



	15%. Deverá estar acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada e resistente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade, no recebimento, deve ser de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Especificações conforme orientações da Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).					
61	<p>Leite Em Pó (CATMAT 446019): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Leite de vaca em pó integral, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes, estabilizantes ou substâncias artificiais. O produto deverá apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deve conter apenas leite integral como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 200 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Italc.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (200 G)	6.490	R\$ 4,59	R\$ 29.789,10
62	<p>Leite Em Pó (CATMAT 447375): Origem: De Vaca Teor Gordura: Integral Solubilidade: Instantâneo Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite de vaca em pó integral, sem lactose, instantâneo, deverá ser obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem aditivos químicos, corantes ou estabilizantes. O produto deve apresentar cor branca amarelada, boa solubilidade, sabor e odor agradáveis, sem glúten e substâncias estranhas. Deverá conter apenas leite integral e enzima lactase como ingrediente, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 400 g. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 8 (oito) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (300 G)	144	R\$ 24,75	R\$ 3.564,00



	Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca CCGL.					
63	<p>Leite Fluído (CATMAT 445998): Origem: De Vaca Tipo: A Teor Gordura: Integral Processamento: UHT Tipo de Restrição: Zero Lactose Leite UHT, sem lactose, integral ou semidesnatado, longa vida, para dietas com restrições de lactose, aspecto líquido, cor branca, cheiro e sabor característicos do produto, submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Ausência total de bactérias e antibióticos e não deve apresentar adição de água. Deverá conter apenas leite integral, enzima lactase e estabilizantes, não sendo classificado como composto lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto, com peso líquido de 1 L. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto deverá possuir Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). Qualidade do produto deverá ser igual ou superior à marca Piracanjuba ou Italc.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (1 L)	574	R\$ 15,47	R\$ 8.879,78
64	<p>Leite Soja (CATMAT 239861): Aspecto Físico: Pó Composição: Sacarose, Vitaminas e Sais Minerais Sabor: Natural Uso: Oral Aplicação: Intolerância à Lactose, Doenças Celiacas e Diarreia Características Adicionais: Sem Lactose e Glúten Leite de soja, extrato solúvel, em pó, elaborado a partir de soja desidratada e moída, sem lactose. Devendo ter boa solubilidade. Podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações com base nos normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (300 G)	54	R\$ 35,00	R\$ 1.890,00
65	<p>Macarrão (CATMAT 458951): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Espaguete Macarrão tipo espaguete, sem ovos, massa à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente,</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (400 G)	4.640	R\$ 4,09	R\$ 18.977,60



	hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).					
66	<p>Macarrão (CATMAT 458952): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Tipo: Integral Apresentação: Espaguete Macarrão integral, tipo espaguete, sem ovos, massa à base de sêmola integral de trigo ou farinha de arroz integral, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Galo.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (400 G)	44	R\$ 8,16	R\$ 359,04
67	<p>Macarrão (CATMAT 458974): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Farinha De Trigo Apresentação: Parafuso Macarrão tipo parafuso, à base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (400 G)	1.579	R\$ 5,50	R\$ 8.684,50
68	<p>Macarrão (CATMAT 480340): Teor de Umidade: Massa Seca Base da Massa: De Arroz Apresentação: Penne Presença De Glúten: Não Contém Glúten Macarrão de arroz, sem ovos e sem glúten, tipo espaguete ou penne, a base de farinha de arroz, isento de sujidades, cor, odor e sabor próprios. Embalado em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (400 G)	122	R\$ 8,69	R\$ 1.060,18



	Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Urbano.					
69	<p>Condimento (CATMAT 463908): Tipo: Manjericão Apresentação: Desidratado Manjericão desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cor verde. Acondicionado em embalagem plástica adequada, com peso líquido de 10 g. Sem adição de sal e outros ingredientes, glutamato monossódico ou sais sódicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (10 G)	58	R\$ 0,99	R\$ 57,42
70	<p>Manteiga (CATMAT 446395): Tipo: Primeira Qualidade Composição: Com Sal Tipo Restrição: Zero Lactose Manteiga sem lactose, obtida do creme de leite ou creme de soro, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. As características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 200 g, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 2 (dois) meses, a contar da data de entrega.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (200 G)	81	R\$ 17,50	R\$ 1.417,50
71	<p>Manteiga (CATMAT 453599): Tipo: De Garrafa Composição: Com Sal Manteiga da terra, de garrafa, natural, produto líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite (nata) padronizada mediante processo tecnologicamente adequado, apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica de 500 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (500 G)	265	R\$ 18,50	R\$ 4.902,50
72	<p>Massa de Tomate (CATMAT 459670): Tipo: Extrato Concentrado</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (300 G)	1.950	R\$ 2,61	R\$ 5.089,50



	<p>Composição: Tradicional Apresentação: Creme Extrato de tomate, produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros do tomateiro, são. Nos ingredientes deverá conter apenas: tomate e água, sem adição de açúcar, glutamato monossódico ou sais sódicos. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Deverá estar acondicionado em embalagem fechada hermeticamente, com peso líquido de 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega, especificações com base na resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Qualidade igual ou superior à marca Bonare.</p>					
73	<p>Milho (CATMAT 279262): Tipo: Grão Aplicação: Mungunzá (Canjica) Milho para mungunzá, classe amarela, tipo 1, seco, processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, odor e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico de polipropileno, transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	PCT (500 G)	228	R\$ 2,80	R\$ 638,40
74	<p>Óleo Vegetal (CATMAT 416665): Matéria-Prima: Soja Tipo: Degomado Óleo vegetal de soja, comestível, extrato refinado, sem colesterol, isento de ranço, de boa qualidade. A embalagem ser garrafa plástica, 900 ml, embalagem limpa e de plástico resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (900 ML)	594	R\$ 11,04	R\$ 6.557,76
75	<p>Ovo (CATMAT 446623): Origem: Galinha Grupo: Vermelho Classe: A Tipo: Médio Ovos de galinha, tamanho padrão (médio), de primeira qualidade, com boa aparência, sem manchas, isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras, áspera, fosca, com cor, cheiro e aspecto característicos do alimento. Acondicionado em embalagem apropriada</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	BDJ (30 UND)	545	R\$ 22,00	R\$ 11.990,00



	(caixa com 30 unidades). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de no máximo (20) vinte, a contar da data de empacotamento e entrega.					
76	Pão (CATMAT 460380): Base: De Farinha de Trigo Refinada Tipo: Francês/Branco/De Sal Pão, tipo francês , tamanho médio, alongado, macio, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hydrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (50 G)	3250	R\$ 0,74	R\$ 2.405,00
77	Pão, tipo cachorro quente , tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hydrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (50 G)	16.680	R\$ 0,77	R\$ 12.843,60
78	Pão, tipo carteira , tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Ingredientes: composto apenas de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico. O pão não deverá conter adição de conservantes, gordura hydrogenada, trans ou açúcar. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade de 48h após a produção e peso líquido de 50 g.	EXCLUSIVO: ME-EPP	UND (50 G)	12.065	R\$ 0,78	R\$ 9.410,70
79	Polpa De Fruta (CATMAT 464475): Tipo: Manga Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor manga , congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1130	R\$ 12,14	R\$ 13.718,20



80	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464484): Tipo: Acerola Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor acerola, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1200	R\$ 12,00	R\$ 14.400,00
81	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464485): Tipo: Cajá Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor cajá, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	700	R\$ 17,48	R\$ 12.236,00
82	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464511): Tipo: Caju Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor caju, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	390	R\$ 12,00	R\$ 4.680,00
83	<p>Polpa De Fruta (CATMAT 464514): Tipo: Goiaba Vermelha Apresentação: Congelada Polpa de fruta, sabor goiaba, congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas, por meio de processos tecnológicos adequados. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de 1 kg, isenta de contaminação. A</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	1210	R\$ 12,51	R\$ 15.137,10



	embalagem deverá atender às normas de rotulagem, específicas no respectivo regulamento técnico, constando o nome do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, marca do fabricante e n.º de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme os normativos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).					
84	Queijo (CATMAT 446633): Origem: De Vaca Variedade: Muçarela Apresentação: Peça Queijo, tipo muçarela , baixo percentual de gordura, peça, fabricado à base de leite de vaca, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	165	R\$ 47,00	R\$ 7.755,00
85	Queijo (CATMAT 447072): Origem: De Vaca Variedade: Coalho Tipo: Fresco Apresentação: Peça Queijo, tipo coalho , baixo percentual de gordura, fabricado à base de leite de vaca, peça, de primeira qualidade, fatiado, acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, limpa, não violada e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Selo Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo de Inspeção Federal (SIF), seguindo as portarias e normativos do Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 1 (um) mês, a contar da data de entrega.	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	165	R\$ 40,89	R\$ 6.746,85
86	Sal (CATMAT 461092): Tipo: Refinado Aplicação: Alimentícia Teor Máximo Sódio: 390 mg/g Aditivos: Iodato De Potássio e Antiumectante Ferrossioneto de Sal refinado iodado, cristais brancos com granulação uniforme, não pegajoso ou empedrado , devendo ter sabor salino, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodeto de potássio. Deverá ser acondicionado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	555	R\$ 1,51	R\$ 838,05



	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O prazo de validade no recebimento deve ser de, no mínimo, de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Especificações conforme a Resolução 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).					
87	<p>Fruta (CATMAT 464903): Tipo 1: Uva Crimson Apresentação: Natural Adicional: Sem Semente Uva roxa, sem sementes, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, apresentando sabor e odor característicos do alimento. Quanto à aparência, deve ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresco e apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem sujidades ou corpos estranhos, sem danos por lesões físicas ou químicas, isenta de partes pútridas, sujidades, parasitas, larvas ou terra aderida à superfície externa. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	42	R\$ 14,45	R\$ 606,90
88	<p>Verdura In Natura (CATMAT 463832): Tipo: Alface Crespa Alface tipo crespa, fresca, íntegra, de primeira qualidade, intacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações ou cortes, de tamanho e coloração uniformes, apresentando cor, sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e atóxica. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	80	R\$ 23,45	R\$ 1.876,00
89	<p>Verdura In Natura (CATMAT 463839): Tipo: Repolho Branco/Verde Repolho branco, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas, apresentando sabor e odor característicos do alimento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá ser transportado conforme as normas técnicas da ANVISA, com as especificações estabelecidas na Resolução nº 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.</p>	EXCLUSIVO: ME-EPP	KG	140	R\$ 6,51	R\$ 911,40
Valor Global Total						R\$ 844.488,28