

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados à composição da Merenda Escolar para o exercício de 2024, a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública do município de Santa Quitéria/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para a alimentação escolar visa dar garantia de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Objetivando atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, conforme as orientações realizadas pelo Fundo Nacional de Alimentação Escolar – FNDE, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado. Ademais, a alimentação é um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar – SISAN.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. Trata-se da contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para possibilitar a Secretária Municipal de Educação Básica

preparar refeições que serão servidas aos alunos das unidades escolares da rede pública municipal de ensino. Decidiu por invocar o instituto da contratação indireta por meio de licitação pública para reposição dos estoques e suprir a lacuna existente. Para que a contratação seja bem-sucedida e atenda perfeitamente à demanda da Secretaria Municipal de Educação Básica, a contratada deverá possuir capacidade para a entregas dos produtos especificados no item 16 deste documento, de acordo com as ordens de fornecimento recebidas.

#### 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. O objeto deste termo de referência é comum, conforme os termos da Lei Nº10.520, de 17 de julho de 2002.

#### 5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de **15 (quinze) dias**, contados da data de envio/recebimento da ordem de fornecimento, em remessa única ou parcelada, no seguinte endereço da **Central de Alimentação Escolar da Prefeitura Municipal de Santa Quitéria, localizada na Secretaria Municipal de Educação Básica – Rua Cel. Manoel Alves N° 175 - Bairro: Centro - Santa Quitéria – CE.**

5.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior aos prazos de validade indicados nas especificações dos produtos.

5.3. Os bens serão recebidos provisoriamente no momento da entrega, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de até 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

#### 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A contratada deverá possuir objeto social compatível com o objeto almejado, e ainda;

- 6.2. Fornecer os produtos de forma parcelada, de acordo com a conveniência, a necessidade e disponibilidade financeira da contratante;
- 6.3. Fornecer os produtos, objetos desta contratação em conformidade com as especificações no Termo de Referência;
- 6.4. Disponibilizar para a contratante os meios de contatos necessários para a boa comunicação entre as partes, sendo, os endereços físicos, fac-símiles, telefones para contato e endereço eletrônico para recebimento e envio de correspondências, e-mails com ordens de fornecimento e comunicados;
- 6.5. Entregar os produtos solicitados através de ordem de fornecimento assinada e carimbada pelo Ordenador de Despesas da Secretaria Contratante deste Município. A ordem de compra/autorização de fornecimento emitida conterà o produto pretendido e a respectiva quantidade, devendo ser entregue/enviada ao responsável legal da empresa no seu endereço físico, ou enviada via fac-símile ao seu número de telefone, ou ainda remetida via e-mail ao seu endereço eletrônico, cujos dados constem do cadastro ou da documentação apresentada;
- 6.6. Efetuar as entregas dos materiais em no máximo 15 (quinze) dias após o recebimento da ordem de fornecimento, sendo observadas as determinações e orientações constantes dela, o fornecedor deverá fazer a entrega do produto no local indicado, dentro do prazo e horários previstos, oportunidade em que receberá o atesto declarando a entrega dos produtos;
- 6.7. Os produtos somente deverão ser aceitos se entregues **com no mínimo 80% do prazo de validade do produto ainda vigente**;
- 6.8. O aceite dos produtos pelo órgão recebedor não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade, qualidade ou disparidade com as especificações estabelecidas no termo de referência da contratação quanto aos produtos entregues;
- 6.9. No caso de constatação de que os produtos foram fornecidos de forma inadequada em relação às normas e exigências especificadas no edital, termo de referência e contrato, a administração os recusará, devendo ser de imediato ou no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas adequados às supracitadas condições, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, na forma da lei;
- 6.10. Apresentar à contratante, acompanhado da nota fiscal, toda a documentação necessária para comprovação da regularidade fiscal e trabalhista;
- 6.11. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o produto e/ou derivado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções conforme o termo de referência da contratação;
- 6.12. A contratada será responsabilizada por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados e/ou preposto, quando do cumprimento do objeto da pretensa contratação, decorrentes de dolo, negligência, imperícia ou imprudência;
- 6.13. A contratada deverá manter quadro de pessoal suficiente para o fornecimento dos produtos a serem contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço ou demissão de empregados, sendo de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais.



## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

### **7.1. São obrigações da Contratante:**

7.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

7.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

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

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

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

### **8.1. São obrigações da Contratada:**

8.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

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

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

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

## 12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante a apresentação dos 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

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

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

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

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

$EM = I \times N \times VP$ , 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{100} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

### 13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), do Instituto Brasileiro de Economia (FGV IBRE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

13.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

13.6. 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.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14.1.1. Por ser uma compra de materiais de consumo e comum, conforme classificação do item 3 deste TR, não há a necessidade de garantia uma vez que o objeto será cumprido no momento da entrega do material.

### 15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

- 15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 15.1.5. cometer fraude fiscal;
- 15.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 15.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 15.2.2. multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 15.2.3. multa compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 15.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 15.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 15.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Município de Santa Quitéria/CE com o consequente descredenciamento no CRC pelo prazo de até cinco anos;
- 15.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa deste Termo de Referência.
- 15.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 15.3. As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 15.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 15.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 15.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 15.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada,

observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, ao Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

## 16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS ACEITÁVEIS COM CLASSIFICAÇÃO DE COTAS.

16.1. A pesquisa de mercado foi realizada pelo setor de compras e serviços da **Prefeitura Municipal de Santa Quitéria/CE**, através do Sistema de Cotação Municipal ([www.tce.ce.gov.br](http://www.tce.ce.gov.br)), conforme se segue:

### ÍNDICE:

**Cota Principal** = Grupo(s) para Ampla Participação, eu seja destinado a qualquer interessado.

**Cota Reservada** = Grupo(s) para participação Reservada de interessados enquadrados na forma da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela 147/14.

**Cota Exclusiva** = Grupo(s) para participação Exclusiva de interessados enquadrados na forma da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela 147/14.

LOTE 01: CEREIAS E NÃO PERECÍVEIS - COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	açúcar cristal branco 1kg - produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica e livre de fragmentos estranhos. pó branco fino de fácil escoamento. não deve ser empedrado. rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, LEI nº.10674/03). embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. embalagem secundária: sacos plástico tipo fardo contendo 30 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. produzido em 2024.	KG	8.699	R\$ 5,38	R\$ 46.800,62
2	arroz branco tipo 1 longo fino 1kg - embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas	KG	13.500	R\$ 6,37	R\$ 85.995,00

	QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.				
3	<b>ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.</b>	KG	97	R\$ 6,67	R\$ 646,99
4	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.</b>	KG	3.749	R\$ 6,29	R\$ 23.581,21
5	<b>FARINHA DE CASTANHA 500G - FARINHA DE CASTANHA DE CAJU NATURAL 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</b>	PCT	178	R\$ 17,93	R\$ 3.191,54
6	<b>FARINHA DE TRIGO 1KG - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.</b>	KG	1.874	R\$ 9,03	R\$ 16.922,22
7	<b>FEIJÃO CORDA 1KG - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. PRODUZIDO EM 2024.</b>	KG	4.612	R\$ 13,82	R\$ 63.737,84
8	<b>FLOCÃO DE MILHO 400G - FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO</b>	PCT	20.250	R\$ 2,79	R\$ 56.497,50

	FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.				
9	<b>MILHO VERDE 170G</b> - EM CONSERVA, EM GRÃOS, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, EMBALAGEM LATA OU SACHÊ DE 170G ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	UND	3.524	R\$ 5,59	R\$ 19.699,16
10	<b>PROTEÍNA DE SOJA 500G</b> - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	1.274	R\$ 11,99	R\$ 15.275,26
<b>Total:</b>					<b>R\$ 332.347,34</b>

**LOTE 02: PÃES E MASSAS - COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>BISCOITO DOCE 350G</b> - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	23.250	R\$ 7,59	R\$ 176.467,50
2	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G</b> - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	147	R\$ 13,05	R\$ 1.918,35
3	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G</b> - BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE, DE 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO,	PCT	374	R\$ 7,94	R\$ 2.969,56

	CACAU EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), SAL, LECITINA DE SOJA CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. PESO LÍQUIDO MÍNIMA 300G. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.				
4	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G</b> - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	23.250	R\$ 7,52	R\$ 174.840,00
5	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G</b> - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL [GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA, GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL; MALTODEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	147	R\$ 13,07	R\$ 1.921,29
6	<b>MACARRÃO TIPO ARGOLINHA 400G</b> - MACARRÃO TIPO ARGOLINHA, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	2.249	R\$ 7,07	R\$ 15.900,43
7	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G</b> - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM	PCT	24.150	R\$ 4,80	R\$ 115.920,00

	PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.				
8	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G</b> - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	374	R\$ 6,64	R\$ 2.483,36
9	<b>PÃO INTEGRAL 510G</b> – PÃO TIPO INTEGRAL EM FATIAS, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, AVEIA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	374	R\$ 8,90	R\$ 3.328,60
10	<b>PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G</b> – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	1.499	R\$ 7,52	R\$ 11.272,48
				<b>Total:</b>	<b>R\$ 507.021,57</b>

**LOTE 03: LEITES E DERIVADOS - COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG</b> - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	4.912	R\$ 25,26	R\$ 124.077,12
2	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G,</b> - AVEIA EM FLOCOS FINOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE UMIDO, RANÇOSO OU FERMENTADO ASPECTO PO FINO COR BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM (CAIXA/PACOTE) DE 165G. PRODUZIDO EM 2024.	UND	1.049	R\$ 8,19	R\$ 8.591,31
3	<b>BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML</b> - LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, COMPLEMENTO ALIMENTAR	UND	150	R\$ 10,97	R\$ 1.645,50

	LÁCTEO, SABOR MORANGO OU CHOCOLATE COM VITAMINAS E MINERAIS, ZERO ADIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM LACTOSE. RICO EM FERRO, ZINCO, VITAMINA C E D. ATENDE AS RECOMENDAÇÕES DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA. EMBALAGEM DE MÍNIMO 900ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. PRODUZIDO EM 2024.				
4	<b>BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML</b> - (COCO, MORANGO E SALADA DE FRUTAS), O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 900ML. PRODUZIDO EM 2024.	UND	21.750	R\$ 7,14	R\$ 155.295,00
5	<b>LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G</b> - LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS. PRODUZIDO EM 2024.	UND	164	R\$ 30,23	R\$ 4.957,72
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G</b> - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVIOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	13.650	R\$ 30,59	R\$ 417.553,50
7	<b>PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU 15G</b> - CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACUCAR PODENDO SER ADOÇADA COM XILITOU E SAL, EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÇÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15G DO PRODUTO, DADOS DE FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 03 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. PRODUZIDO EM 2024.	UND	224	R\$ 2,78	R\$ 622,72
<b>Total:</b>					<b>R\$ 712.742,87</b>

LOTE 04: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	15.075	R\$ 31,38	R\$ 473.053,50

2	<p><b>CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG</b> – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.</p>	KG	1.500	R\$ 26,58	R\$ 39.870,00
3	<p><b>CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG</b> – PRODUTO OBTIDO A PARTIR ACÉM, MUSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCA DE EM MÉDIA 50G DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.</p>	KG	3.749	R\$ 37,77	R\$ 141.599,73
4	<p><b>CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG.</b> CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</p>	KG	18.825	R\$ 28,93	R\$ 544.607,25
5	<p><b>FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG</b> - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</p>	KG	1.500	R\$ 26,27	R\$ 39.405,00
6	<p><b>PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG</b> - ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS.</p>	KG	22.125	R\$ 16,83	R\$ 372.363,75

	EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.				
	<b>FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</b>	KG.	11.775	R\$ 18,38	R\$ 216.424,50
				<b>Total:</b>	<b>R\$ 1.827.323,73</b>

LOTE 05: TEMPEROS - COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>ALHO AMASSADO SEM SAL 410G - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 410G DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</b>	UNID	3.712	R\$ 13,46	R\$ 49.963,52
2	<b>COLORÍFICO 100G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</b>	PCT	8.362	R\$ 1,43	R\$ 11.957,66
3	<b>MARGARINA 500G - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. PRODUZIDO EM 2024.</b>	POTE	1.387	R\$ 10,50	R\$ 14.563,50
4	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. PRODUZIDO EM 2024.</b>	GRF	4.387	R\$ 11,90	R\$ 52.205,30
5	<b>SAL REFINADO IODADO 1KG - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.</b>	KG	1.897	R\$ 1,23	R\$ 2.333,31
6	<b>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO,</b>	UNID	1.837	R\$ 5,90	R\$ 10.838,30

	SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.				
7	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML- INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUZIDO EM 2024.	UND	1.724	R\$ 3,88	R\$ 6.689,12
<b>Total: R\$ 148.550,71</b>					

LOTE 06: CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS - COTA RESERVADA - ME/EPP/COOPERATIVAS					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1KG</b> - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	2.901	R\$ 5,38	R\$ 15.607,38
2	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO 1KG</b> - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	4.500	R\$ 6,37	R\$ 28.665,00
3	<b>ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO 1KG</b> - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	33	R\$ 6,67	R\$ 220,11
4	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1KG</b> - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	1.251	R\$ 6,29	R\$ 7.868,79
5	<b>FARINHA DE CASTANHA 500G</b> - FARINHA DE CASTANHA DE CAJU	PCT	62	R\$	R\$ 1.111,66

	NATURAL 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.			17,93	
6	<b>FARINHA DE TRIGO 1KG</b> - ESPECIAL SEM FERMENTO, TIPO 1, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, RANÇOSA, MOFADA OU FERMENTADA. EMBALAGEM DE 1KG ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	626	R\$ 9,03	R\$ 5.652,78
7	<b>FEIJÃO CORDA 1KG</b> - GRUPO CORDA CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. PRODUZIDO EM 2024.	KG	1.538	R\$ 13,82	R\$ 21.255,16
8	<b>FLOCÃO DE MILHO 400G</b> – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	6.750	R\$ 2,79	R\$ 18.832,50
9	<b>MILHO VERDE 170G</b> - EM CONSERVA, EM GRÃOS, COM RÓTULO COM IMPRESSÃO CLARA DE IDENTIFICAÇÃO, EMBALAGEM LATA OU SACHÊ DE 170G ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	UND	1.176	R\$ 5,59	R\$ 6.573,84
10	<b>PROTEÍNA DE SOJA 500G</b> - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS COM SISTEMA ABRE E FECHA DE 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	426	R\$ 11,99	R\$ 5.107,74
				<b>Total:</b>	<b>R\$ 110.894,96</b>

LOTE 07: PÃES E MASSAS - COTA RESERVADA - ME/EPP/COOPERATIVAS					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>BISCOITO DOCE 350G</b> - BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR	PCT	7.750	R\$ 7,59	R\$ 58.822,50

	INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg OU 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.				
2	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G</b> - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	53	R\$ 13,05	R\$ 691,65
3	<b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA 300G</b> - BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE, DE 1ª QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), SAL, LECITINA DE SOJA CORANTE CAMELO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, SUJIDADES E LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. PESO LÍQUIDO MÍNIMA 300G. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	126	R\$ 7,94	R\$ 1.000,44
4	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G</b> - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº.263 DE 22/09/05 - ANVISA E PORTARIA Nº.31 DE 13/01/98 - (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 8 Kg. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	7.750	R\$ 7,52	R\$ 58.280,00
5	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 300G</b> - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL [GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES	PCT	53	R\$ 13,07	R\$ 692,71

	VARIÁVEIS (PALMA, GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL; MALTODEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESSANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. PRODUZIDO EM 2024.				
6	<b>MACARRÃO TIPO ARGOLNHA 400G</b> - MACARRÃO TIPOARGOLINHA, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	751	R\$ 7,07	R\$ 5.309,57
7	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 400G</b> - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	8.050	R\$ 4,80	R\$ 38.640,00
8	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 400G</b> - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	126	R\$ 6,64	R\$ 836,64
9	<b>PÃO INTEGRAL 510G</b> – PÃO TIPO INTEGRAL EM FATIAS, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, AVEIA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUZIDO EM 2024.	PCT	126	R\$ 8,90	R\$ 1.121,40
10	<b>PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 510G</b> – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE COM 10 UNIDADE MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO	PCT	501	R\$ 7,52	R\$ 3.767,52



APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUZIDO EM 2024.				
<b>Total:</b>				<b>R\$ 169.162,43</b>

LOTE 08: LEITES E DERIVADOS - COTA RESERVADA - ME/EPP/COOPERATIVAS					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ, INSTANTÂNEO 1KG</b> - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BASICOS AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PRIMARIA PACOTE DE 1KG , EM POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINIZADA, RESISTENTE, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS. LARVAS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAUDE HUMANA.DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADEMÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	1.638	R\$ 25,26	R\$ 41.375,88
2	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G</b> , - AVEIA EM FLOCOS FINOS, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SAS E LIMPAS ISENTAS DE MATERIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE UMIDO, RANÇOSO OU FERMENTADO ASPECTO PO FINO COR BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM (CAIXA/PACOTE) DE 165G. PRODUZIDO EM 2024.	UND	351	R\$ 8,19	R\$ 2.874,69
3	<b>BEBIDA DE MORANGO OU CHOCOLATE, SEM LACTOSE 900ML</b> - LÍQUIDO, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO, SABOR MORANGO OU CHOCOLATE COM VITAMINAS E MINERAIS, ZERO ADIÇÃO DE LACTOSE. NÃO CONTEM LACTOSE. RICO EM FERRO, ZINCO VITAMINA C E D. ATENDE AS RECOMENDAÇÕES DA LESGISLAÇÃO BRASILEIRA. EMBALAGEM DE MÍNIMO 900ML. EMBALÁGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. PRODUZIDO EM 2024.	UND	50	R\$ 10,97	R\$ 548,50
4	<b>BEBIDA LÁCTEA, COM POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS 900ML</b> - (COCO, MORANGO E SALADA DE FRUTAS), O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO COM 900ML. PRODUZIDO EM 2024.	UND	7.250	R\$ 7,14	R\$ 51.765,00
5	<b>LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE 380G</b> - LEITE SEMIDESNATADO COM 1,55% DE GORDURA, ENZIMA LACTASSE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, EMBALAGEM DE 380 GRAMAS. PRODUZIDO EM 2024.	UND	56	R\$ 30,23	R\$ 1.692,88
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G</b> - RICO EM 12 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. EMBALAGEM INVOLÁVEL, FLEXÍVEL E METALIZADA DE 500G. APRESENTAR DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO BOAS	PCT	4.550	R\$ 30,59	R\$ 139.184,50



	CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. REGISTRO NO SIE OU SIF. PRODUZIDO EM 2024.				
7	PAÇOCA DE CASTANHA DE CAJU 15G - CASTANHA DE CAJU TRITURADA SEM ACUCAR PODENDO SER ADOÇADA COM XILITOU E SAL, EMBALAGEM DA ENTREGA: PORÇÃO INDIVIDUAL, EMBALADA UMA A UMA CONTENDO 15G DO PRODUTO, DADOS DE FORNECEDOR, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE 03 MESES. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. PRODUZIDO EM 2024.	UND	76	R\$ 2,78	R\$ 211,28
<b>Total:</b>					<b>R\$ 237.652,73</b>

LOTE 09: PRODUTOS CÁRNEOS - COTA RESERVADA - ME/EPP/COOPERATIVAS					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>CARNE BOVINA 1ª, MOÍDA CONGELADA 1KG</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE (PATINHO, CHÃ DE DENTRO OU COXÃO MOLE) DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	5.025	R\$ 31,38	R\$ 157.684,50
2	<b>CARNE BOVINA 2ª, MOÍDA CONGELADA 1KG</b> – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.	KG	500	R\$ 26,58	R\$ 13.290,00
3	<b>CARNE BOVINA TIPO ISCA CONGELADA 1KG</b> – PRODUTO OBTIDO A PARTIR ACÉM, MUSCULO, PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCA DE EM MÉDIA 50G DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 BRANCA, INTEIRA, NÃO AMASSADA.59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE À VACUO DE ALTA BARREIRA 1000G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE	KG	1.251	R\$ 37,77	R\$ 47.250,27

	FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024.				
4	<b>CARNE DE SUÍNO CONGELADA 1KG.</b> CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	6.275	R\$ 28,93	R\$ 181.535,75
5	<b>FILE DE PEITO EM CUBOS OU ISCA 1KG</b> - CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12º C A -18º C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	500	R\$ 26,27	R\$ 13.135,00
6	<b>PEITO DE FRANGO COM OSSO 1KG - ACONDICIONADO</b> EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	7.375	R\$ 16,83	R\$ 124.121,25
7	<b>FRANGO INTEIRO CONGELADO 1KG</b> - FRANGO INTEIRO CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM VÍSCERAS, SEM TEMPERO. ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO PESO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	3.925	R\$ 18,38	R\$ 72.141,50
<b>Total:</b>					<b>R\$ 609.158,27</b>

LOTE 10: TEMPEROS - COTA RESERVADA - ME/EPP/COOPERATIVAS					
Nº	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>ALHO AMASSADO SEM SAL 410G</b> - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 410G DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	UNID	1.238	R\$ 13,46	R\$ 16.663,48
2	<b>COLORÍFICO 100G</b> - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC Nº. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA:	PCT	2.788	R\$ 1,43	R\$ 3.986,84

	POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.				
3	<b>MARGARINA 500G</b> - EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. PRODUZIDO EM 2024.	POTE	463	R\$ 10,50	R\$ 4.861,50
4	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO 900MI</b> - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900 MI DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. PRODUZIDO EM 2024.	GRF	1.463	R\$ 11,90	R\$ 17.409,70
5	<b>SAL REFINADO IODADO 1KG</b> - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	KG	633	R\$ 1,23	R\$ 778,59
6	<b>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G</b> - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ALUMINIZADA PRIMÁRIA DE 300G. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024.	UNID	613	R\$ 5,90	R\$ 3.616,70
7	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML</b> - INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO, SEM ADITIVOS ESSENCIAIS, SEM CONSERVANTES, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,2%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DE 500 ML, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. PRODUZIDO EM 2024.	UND	576	R\$ 3,88	R\$ 2.234,88
				<b>Total:</b>	<b>R\$ 49.551,69</b>

LOTE 11: HORTFRUT - COTA EXCLUSIVA - ME/EPP/COOPERATIVAS					
Nº	HORTFRUT	UND	QUANT	UNIT. R\$	TOTAL R\$
1	<b>BATATA INGLESA 1 KG</b> - DEVE SER LAVADA, LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER DE PORTE MÉDIO A GRAÚDAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	2.500	R\$ 7,39	R\$ 18.475,00
2	<b>BETERRABA 1KG</b> - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	500	R\$ 6,43	R\$ 3.215,00
3	<b>CEBOLA 1 KG</b> - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES	KG	2.500	R\$ 7,89	R\$ 19.725,00

	PÚTRIDAS, LIVRE DE ENFERMIDADES. EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.				
4	CENOURA 1KG - IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	2.500	R\$ 7,78	R\$ 19.450,00
5	COUVE MANTEIGA 1KG - DE 1ª QUALIDADE, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	400	R\$ 11,67	R\$ 4.668,00
6	LARANJA 1KG - LARANJA TIPO PERA, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, SABOR DOCE, NÃO MURCHA, COM CASCA INTEGRAL. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. ENTREGA CONFORME CRONOGRAMA DE PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	KG	1.700	R\$ 6,00	R\$ 10.200,00
				<b>Total:</b>	<b>R\$ 75.733,00</b>

<b>Valor Global:</b>	<b>R\$ 4.780.139,30</b>
----------------------	-------------------------

ESTIMADO POR PROGRAMA	VALOR
PNAC	R\$ 713.010,00
PNAP	R\$ 637.600,40
PNAEF	R\$ 2.975.791,50
AEE	R\$ 278.797,55
EJA	R\$ 174.939,85
<b>VALOR GLOBAL:</b>	<b>R\$ 4.780.139,30</b>

16.2. Valor Global Estimado da aquisição: **R\$ 4.780.139,30 (Quatro milhões, setecentos e oitenta mil, cento e trinta e nove reais e trinta centavos).**

16.3. 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 licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

16.4. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

16.5. O prazo de vigência da contratação é até 31 de dezembro do ano em que for firmado, contados do momento da assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

16.6. Justificativa do tipo de licitação por grupo de itens:

Santa Quitéria está localizada no sertão central, sendo o maior município do Estado do Ceará em extensão territorial, razão pela qual será o fator basilar técnico e econômico dessa justificativa para a promoção da contratação pretendida por grupos em detrimento de itens.

Antes de adentrar à questão, se tem a ciência de que a adjudicação dos objetos deve ser procedida por itens/grupos, nos termos da Súmula n.º 247 do Tribunal de Contas da União, devido ao fato de cada item/grupo corresponder a uma licitação autônoma:

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

Colaciona-se o entendimento do Superior Tribunal de Justiça sobre a matéria:

“3. O fracionamento das compras, obras e serviços, nos termos do § 1º do art. 23 da Lei n. 8.666/93 somente pode ocorrer com demonstração técnica e econômica de que tal opção é viável, bem como que enseje melhor atingir o interesse público, manifestado pela ampliação da concorrência.”

Por oportuno, colaciona-se a orientação do Tribunal de Contas da União, no sentido de que a formação de grupos (grupos) deve ser precedida de forte justificativa:

“9.3.1. a opção de se licitar por itens agrupados deve estar acompanhada de justificativa, devidamente fundamentada, da vantagem da escolha, em atenção aos artigos 3º, § 1º, I, 15, IV e 23, §§ 1º e 2º, todos da Lei 8.666/1993;”

Sobre o tema, vale citar a obra “Temas Polêmicos sobre Licitações e Contratos”, vários autores, da editora Malheiros, na página 74, o seguinte trecho:

“(…) em geral, a economia de escala é instrumento fundamental para diminuição de

custos. Quanto maior a quantidade a ser negociada, menor o custo unitário, que em decorrência do barateamento do custo da produção (economia de escala na indústria), quer porque há diminuição da margem de lucro (economia de escala geralmente encontrada no comércio)”.

A Administração deve, também, promover a divisão em grupos do objeto licitado, quando disso resultar aumento da competitividade entre interessados e for ela economicamente e tecnicamente viável. Acórdão 607/2008 Plenário (Sumário)

Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública, sendo que inexistente ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por grupo, e não por item, desde que os grupos sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si, conforme Acórdão 5.260/2011-1a Câmara, TCU.

É importante que o ato convocatório informe o modo de apresentação dos preços, ou seja, se os preços devem, por exemplo, ser cotados: por item, global, lote ou grupo etc., fixos ou reajustáveis. (Tribunal de Contas da União, Licitações e Contratos - Orientações e Jurisprudência do TCU, p. 479).

Dentre outros, HELY LOPES MEIRELLES sustenta que:

“A divisibilidade do objeto do julgamento é possível desde que o pedido no edital conste de itens ou subitens distintos, admitindo mais de um vencedor, e a proposta possa ser aceita por partes. Nesse caso, a adjudicação, a homologação ou a anulação do julgamento podem ser parciais, mantendo-se o que está correto e invalidando-se o que está ilegal no julgamento. (MEIRELLES, Hely Lopes. Licitação e Contrato administrativo. 12. ed. São Paulo: Malheiros, 1999. p. 150)”

Ou seja, para HELY LOPES MEIRELLES o julgamento por itens é possível. Isso significa que o julgamento por lote, que é a opção que resta, também é possível.

De toda sorte, o legislador não vedou totalmente a possibilidade da deflagração da licitação por grupo, bastando a administração se ater a não haver prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, evitando restringir a competitividade, verificada a viabilidade para atender ao interesse público.

Na licitação por itens, o objeto é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

Por sua vez, na licitação por grupos há o agrupamento de diversos itens que formarão o grupo. Destaca-se que para a definição do grupo essa Administração agiu com cautela, razoabilidade e proporcionalidade para identificar os itens que o integrarão, pois os itens agrupados guardaram compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a comercialização dos produtos, de modo a manter a competitividade necessária à disputa e obter o menor preço possível.

Além do mais, os quantitativos mínimos a serem licitados, por sua vez, resguardam a economia de escala, ou seja, foi observado que quanto maior a quantidade do bem licitado, menor poderá ser o seu custo, até o limite em que a quantidade não importe, pois o preço manter-se-á reduzido. Isso retrata a possibilidade de um melhor preço de barganha.

Quando ao agrupamento em grupos, essa Administração adotou tais procedimentos levando-se em conta as características, similaridade, modo de comercialização praticado no mercado e logística de fornecimento dos itens. Visando obter os benefícios da economia de escala, tendo em vista o Princípio da Economicidade, além de incentivar a participação de mais interessados na licitação, uma vez que se torna mais atrativo financeiramente, fomentando-se o interesse e garantindo-se o direito dos fornecedores de lançar suas propostas, em conformidade com os artigos 3º, § 1º, I, e 15º, II, IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

Contudo, o agrupamento de itens de mesmo seguimento em grupos, no caso de gêneros alimentícios, não restringe a competitividade, uma vez que há no mercado inúmeros interessados que podem concorrer em todos os itens dos grupos que a administração cuidou tecnicamente em agrupar, visando uma ampla concorrência do mercado.

Em modelagens dessa natureza, é preciso demonstrar as razões técnicas, logísticas, econômicas ou de outra natureza que tornam necessário promover o agrupamento como medida tendente a propiciar contratações mais vantajosas, comparativamente à adjudicação por item. Então passo a elas.

Como relatado inicialmente, o município de Santa Quitéria, em extensão territorial, é o maior do Estado do Ceará, estando atrelado a isso, a gigantesca dificuldade na distribuição dos gêneros nas escolas do município, pois lançando a licitação em itens, poderá ocorrer a contratação de diversos fornecedores, propiciando sérios problemas à administração.

A unificação de gêneros de mesmo seguimento por grupo viabiliza toda a logística do serviço de alimentação escolar, pois diante da grande extensão territorial do nosso município facilitaria especialmente a celeridade, economia e a vantajosidade

desde a entrega até a distribuição dos gêneros, considerando inúmeros benefícios como, econômico, operacional, finalístico.

Um fator altamente problemático é quando chegado o dia da distribuição dos gêneros, faltar apenas um item que foi ganho por um certo concorrente, e o destino dos gêneros é para uma unidade escolar da zona rural distante da sede cerca de 80 (oitenta) quilômetros. Depois do recebimento do item faltoso para nova entrega, teria a administração novamente ter que despachar esse item mais 80 (oitenta) quilômetros, proporcionando altos prejuízos para o município, tais como desperdício de combustível, depreciação de veículos, desgaste de pneus, bem como disponibilização de mão-de-obra, e ainda prejudicaria o cronograma de entrega.

Esse é o caso de quando um concorrente é vencedor apenas de um item da licitação. A entrega para esse fornecedor é no seu tempo, haja vista que não foi economicamente viável o arremate de certo item que em questões financeiras não lhe é viável, daí está criada a problemática para a administração lhe dar com esse tipo de situação. Agora imagine então várias situações dessa mesma proporção? Todo o planejamento vai por "água a abaixo".

Diante da problemática demonstrada, a licitação de gêneros alimentícios agrupada em grupos é a via técnica e economicamente mais viável aos anseios dessa administração, pois além de não restringir a competitividade pelo cuidado na composição de grupos em seguimentos que possibilitam a participação de um universo de interessados, é o mais adequado a evitar os transtornos de recebimento e distribuição. Assim, tem-se a obediência aos princípios norteadores da isonomia e competitividade.

Não obstante, uma das vantagens da licitação por grupos é o fato de vários certames serem desenvolvidos no mesmo procedimento, através de itens específicos, tendo em vista restar técnica e economicamente viável no caso concreto. Nesses termos, o procedimento de aquisição de gêneros alimentícios a ser adotado possui certa peculiaridade, onde a administração terá toda cautela no processamento da licitação, bem como será de grande utilidade e fácil aplicação em vista dos inúmeros benefícios que decorrem desse modelo, especialmente a celeridade, a economicidade e a vantajosidade.

Por outro lado, a licitação por grupos é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, por manter a qualidade do empreendimento, haja vista que o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração no recebimento e distribuição nas unidades escolares, a maior interação entre as diferentes fases do empreendimento, a maior facilidade no cumprimento do cronograma preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução do empreendimento em poucos fornecedores e concentração da garantia dos resultados. Ademais, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, que aplicada na execução de determinado

empreendimento, implica em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

Por fim, restou demonstrada a perfeita viabilidade técnica, econômica e jurídica da administração lançar mão da possibilidade da licitação por grupo, primando inteiramente pelo interesse público e o perfeito atendimento ao maior beneficiado que são os nossos alunos das escolas públicas.

## **17. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DO CONTROLE DE QUALIDADE**

17.1. Concluída a análise da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) deverá solicitar das licitantes arrematantes e conseqüentemente habilitadas, **02 (duas) amostras de cada item** de todos os itens que compõe cada grupo arrematado, para análise e parecer por Profissional Nutricionista do Município, devendo ser apresentadas devidamente etiquetadas e identificadas.

### **17.1.1. Motivos para Desclassificação de Amostra:**

- 17.1.1.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- 17.1.1.2. Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- 17.1.1.3. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- 17.1.1.4. Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- 17.1.1.5. Amostras com embalagem danificada;
- 17.1.1.6. O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;
- 17.1.1.7. Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação, número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;
- 17.1.1.8. Não sendo aprovado na análise dos produtos por Nutricionista do Município;
- 17.1.1.9. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.
- 17.1.1.10. A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano **2022/2023**.

### **17.1.2. Controle de Qualidade das Amostras:**

- 17.1.2.1. As amostras serão submetidas à análise do controle de qualidade, **sendo Realizada por Nutricionista do Município**, de acordo com que adiante segue;
- 17.1.2.2. ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAL): por degustação, sendo verificadas as características de COR SABOR, ODOR, TEXTURA e RENDIMENTO, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- 17.1.2.3. ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

17.1.2.4. EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme edital.

**17.1.3. Prazos de Recebimento, Análise e Divulgação:**

17.1.3.1. O recebimento das amostras será no **prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, a contar do primeiro dia útil subsequente da convocação realizada via sistema;

17.1.3.2. As amostras serão analisadas no **prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, contados após o prazo de recebimento delas.

17.1.3.3. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do(a) Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência.

**17.1.4. Local de Entrega das Amostras:**

17.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Educação Básica – **Rua Cel. Manoel Alves N° 175 - Bairro: Centro - Santa Quitéria – CE.**

**17.1.5. Demais Considerações sobre as Amostras:**

17.1.5.1. No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;

17.1.5.2. Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado por nutricionista responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

17.1.5.3. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital.

17.1.5.4. Deverá ser apresentado junto das amostras as respectivas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2022/2023, para uma avaliação mais específica dos gêneros a serem fornecidos pela contratada.

17.1.5.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, bem como a regularidade da sua habilitação. Seguir-se-á com a convocação da licitante classificada em sequência para apresentação das suas amostras no mesmo prazo inicial, contados a partir da notificação

- via sistema pela Pregoeira, para o feito de mesma verificação, e assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 17.1.5.6. As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.
- 17.1.5.7. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.
- 17.1.5.8. Será permitida aos licitantes, consulta ao parecer técnico constante do sistema eletrônico, ocasião em que será disposto o prazo de intenção recursal.
- 17.1.5.9. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, pois essas não serão devolvidas e ficarão armazenadas no endereço onde serão entregues para efeito de comparação quando da entrega do objeto desta licitação à Administração.
- 17.1.5.10. Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.

Santa Quitéria-CE, 17 de novembro de 2023.



---

**PEDRO LUCCAS MESQUITA RABELO PIRES**  
RESPONSÁVEL PELO PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES