



85.	61932-9	150	PCT	POLVILHO AZEDO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
86.	61931-0	150	PCT	POLVILHO DOCE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
87.	177709-2	350	PCT	POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 400 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA
88.	421814-0	100	PCT	POLPA DE FRUTA - ABACAXI, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 400 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA
89.	406721-5	100	PCT	POLPA DE FRUTA - GOIABA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 400 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA





90.	406722-3	150	PCT	POLPA DE FRUTA - CAJU, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 400 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA
91.	177381-0	300	PCT	POLPA DE FRUTA - ACEROLA, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 400 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA
92.	1716	150	PCT	POLPA DE FRUTA - CUPUAÇU, CONGELADA, SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM COM 400 GR. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA
93.	148357-9	120	KG	PRESUNTO COZIDO E FATIADO, SEM CAPA DE GORDURA, CADA FATIA DEVE POSSUIR EM TORNO DE 20G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.
94.	125856-7	180	KG	QUEIJO FATIADO, TIPO MUSSARELA OU PRATO. PRODUTO FATIADO, SENDO QUE, CADA FATIA DEVERÁ





				ESTAR SEPARADA POR PLÁSTICOS. CADA FATIA DEVE PESAR EM TORNO DE 20G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.
95.	190632-1	30	PCT	QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE, TIPO MUSSARELA OU PRATO. DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. CADA FATIA DEVE PESAR EM TORNO DE 20G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 150G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.
96.	3561-0	250	PCT	SAL FINO IODADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
97.	17102	80	LITRO	SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ADEQUADAS DE NO MÍNIMO 1 LITRO. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
98.	31002	150	PCT	TEMPEROEMPO-CHIMICHURRI-TEMPEROCOMPLETOEMFLOCOS:PIMENTACALABRESA,





				PIMENTÃO DOCE, SALSA E ALHO EM FLOCOS, ORÉGANO, COMINHO, PIMENTA-DO-REINO E SAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 10G COM FECHAMENTO ZIP LOCK. NÃO PODERÁ CONTER GLUTAMATO MONOSSODICO.
99.	167835-3	150	PCT	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM DE 100G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
100.	167709-8	150	PCT	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM 100 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
101.	285443-0	50	UND	VINAGRE DE ALCOOL, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 750ML. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
102.	134845-0	50	UND	VINAGRE DE MAÇÃ SEM ÁLCOOL, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 750ML. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
103.	16066-0	150	KG	ABACATE, TIPO MANTEIGA, UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA FIRME DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEM PARTES AMASSADAS E/OU ESTRAGADAS, AUSÊNCIA DE PODRIDÃO. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA A CONSUMO
104.	343370-6	400	KG	ABACAXI PÉROLA FRUTAS FIRMES, CASCA ÍNTEGRA, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS. GRAU DE AMADURECIMENTO APROPRIADO PARA O CONSUMO. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 1,3KG
105.	3720-6	200	KG	<b>ABÓBORA</b> - MADURA, CABOTIÁ, UNIDADES ÍNTEGRAS, FRESCAS SEM RACHADURAS OU PERFURAÇÕES.





106.	3681-1	100	KG	ABOBRINHA ITALIANA UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRAS, FRESCAS, ISENTAS DE RACHADURAS OU MACHUCADOS
107.	3731-1	100	KG	ACELGA - FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
108.	3702-8	150	PCT	ALFACE CRESPA INTEIRO, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE
109.	3697-8	700	KG	BANANA NANICA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRMES E SEM MANCHAS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.
110.	10584	200	KG	BANANA DA TERRA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, IN NATURAL, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
111.	150180-1	440	KG	BATATA DOCE, ÍNTEGRAS, FRESCAS, ISENTA DE RACHADURAS OU MACHUCADOS
112.	153468-8	230	KG	BATATA INGLESA, NOVA, FIRMES E SEM BROTOS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA LISA, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.
113.	153471-8	150	KG	BETERRABA UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, TUBÉRCULOS FIRMES, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, COM AUSÊNCIA DE FOLHAS.
114.	3725-7	100	KG	BROCOLIS - COMUM, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA
115.	3687-0	150	KG	CAQUI, FRUTAS FIRMES, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, ISENTO DE PERFURAÇÕES. CADA UNIDADE DEVERÁ





				PESAR EM TORNO DE 80G
116.	260199-0	400	KG	CEBOLA UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS.
117.	347583-2	450	KG	CENOURA, LEGUME INTEIRO, ISENTA DE FOLHAS, UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRAS, FRESCAS SEM RACHADURAS OU PERFURAÇÕES.
118.	2006	700	PCT	CHEIRO VERDE, COMPOSTO POR SALSA, COENTRO E CEBOLINHA FOLHAS VERDES, FRESCAS E LIMPAS.
119.	3704-4	150	KG	CHUCHU, UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRAS, FRESCAS, SEM RACHADURAS OU PERFURAÇÕES.
120.	3735-4	300	PCT	COUVE FOLHA FOLHAS FRESCAS, FIRMES E LIMPAS. CADA MOLHO DEVERÁ PESAR NO MÍNIMO 400G.
121.	3694-3	100	PCT	ESPINAFRE - FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE
122.	148523-7	100	KG	INHAME - DE BOA QUALIDADE, FRESCO, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES ISENTO DE ENFERMIDADES, TAMANHO UNIFORME
123.	3739-7	50	KG	KIWI, PRODUTO IN NATURA, UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, FRUTA FIRME, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, SEM PERFURAÇÕES, FRUTA LIMPA.
124.	3722-2	1900	KG	LARANJA (PERA), NOVA, DE 1ª QUALIDADE, GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, E NÃO DEVE APRESENTAR CASCA MURCHA.
125.	24793	100	KG	LIMÃO - ROSA, EM ESTADO DE MATURAÇÃO ADEQUADO CASCA INTACTA, LIVRE DE SUJEIRAS
126.	243081-9	850	KG	MAÇA FUGI – VERMELHA GRANDE, NACIONAL, FRUTAS FIRMES E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR EM TORNO DE 100G A 150G
127.	15369-9	500	KG	MAMÃO PAPAYA, RUTAS FIRMES E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS





				CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR EM TORNO DE 2KG.
128.	3698-6	800	KG	MANDIOCA - GRAÚDA, BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS.
129.	11611	300	KG	MANDIOCA PROCESSADA (DESCASCADA) - TIPO BRANCA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO À VÁCUO, COM ASPECTO UNIFORME NA COLORAÇÃO, FIRME E INTACTA, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1KG.
130.	○⊘ 56138	300	KG	MANGA - DO TIPO PALMER OU TOMMY, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA.
131.	3721-4	1000	KG	MELANCIA, FRUTA FIRME E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR NO MÍNIMO 10KG.
132.	3746-0	400	KG	MELÃO - AMARELO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.
133.	225639-8	625	KG	MILHO VERDE EM ESPIGAS - DE BOA QUALIDADE, TAMANHO GRANDE E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, PESANDO APROXIMADAMENTE EM PESO ADEQUADO (COD.: 3, POR KG)
134.	67408	50	KG	MORANGO, IN NATURA, FRUTA FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, BASTANTE FIRME, COM MATURAÇÃO APROPRIADA, INTEIRA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS, DOENÇAS E MUNIDA DE CÁLICE E PEDÚNCULO VERDE.
135.	10825-1	510	DZ	OVOS DE GALINHA, FRESCOS, GRANDES, INTEIROS, SEM RACHADURAS E SUJIDADES. ACONDICIONADO EM BANDEJA DE PAPEL DESCARTÁVEL OU PLÁSTICA ESPECÍFICO PARA ESSE FIM. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA





				NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
136.	3724-9	200	KG	<b>PEPINO SALADA</b> UNIDADES ÍNTEGRAS, FRESCAS SEM RACHADURAS OU PERFURAÇÕES.
137.	3683-8	120	KG	PÊRA, TIPO D'ANJOU, FRUTAS FIRMES E LIMPAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, APRESENTANDO BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. CADA UNIDADE DEVE PESAR EM TORNO DE 100G A 150G
138.	3741-9	80	KG	PIMENTÃO VERDE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.
139.	159571-7	80	KG	PIMENTÃO AMARELO GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.
140.	159967-4	80	KG	PIMENTÃO VERMELHO GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.
141.	15286-2	100	KG	REPOLHO ROXO, UNIDADE INTEIRA, ÍNTEGRA E FRESCA.
142.	150209-3	450	KG	REPOLHO VERDE, UNIDADE INTEIRA, ÍNTEGRA E FRESCA.
143.	3692-7	150	MAÇO	RÚCULA, FOLHAS ÍNTEGRAS E NÃO MURCHA.
144.	3711-7	300	KG	TANGERINA - PONKAN, UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, FRUTAS FIRMES, SEM MACHUCADOS INTERNOS E EXTERNOS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, ISENTO DE PERFURAÇÕES.
145.	3713-3	450	KG	TOMATE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRMES, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME, EM TEMPERATURA AMBIENTE, BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO.
146.	159438-9	50	KG	TOMATE - CEREJA, BOA QUALIDADE, GRAÚDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE.
147.	345941-1	50	KG	UVA - RED GLOB, NACIONAL, BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER





investidura e cédula de identidade do representante, caso esses documentos não constem dos autos do processo licitatório, e uma vez atendidas às exigências do subitem anterior.

## 9 – Do fornecimento, prazo de entrega e local da entrega:

9.1 – O fornecimento dos produtos Objetos da presente licitação pela (s) empresa (s) vencedora (s) será efetuado de forma fracionada no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços, sendo de acordo com o cronograma de entrega, que deverá ser assinado em conjunto com a nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura (Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações), em atendimento ás demandas advindas das Escolas Municipais, conforme manda o decreto nº 1.485/GAB/PMR, 26 de setembro de 2018.

#### 9.2 - Decreto nº 1.485/GAB/PMR, 26 de setembro de 2018;

#### IX.II. DA MERENDA ESCOLAR.

- 1. A Secretaria de Educação, através de Memorando especificando os itens e a quantidade, solicitará à Secretaria de Administração a emissão da Autorização de Fornecimento AF.
- 1.1. As AFs para entrega de merenda escolar deverão ser expedidas semanalmente, e obedecer aos gêneros alimentícios e quantidades, conforme especificações contidas no Cardápio elaborado pela Nutricionista do PNAE, devidamente cadastrada no FNDE.
- 2. A Secretaria de Administração, após emitir a AF, enviará a mesma à Secretaria requisitante, a qual deverá assiná-la e entrega-la ao Fiscal de Contrato designado.
- 2.1. O Fiscal de Contrato, de posse da AF, deverá proceder sua entrega ao credor via e-mail, exigindo e-mail retorno com aviso de "recebido ou ciente" ou diretamente a seu preposto designado, para que seja procedida a entrega (fornecimento).
- 2.2. Toda autorização de fornecimento-AF, deverá estar acompanhada da resposta via -e-mail ou com a assinatura do preposto ou responsável legal nos casos em que for entregue pessoalmente.
- 3. Ciente da AF, deverá o credor providenciar a entrega dos gêneros alimentícios, conforme requisitado na mesma, diretamente nos seguintes locais:
- Escola Municipal Joana Alves de Oliveira (MT-313, Km 16).
- Escola Municipal Cantinho do Céu (Rua Mathilde Klems, Bairro Primavera, S/N), zona urbana;
- Sede da Secretaria Municipal de Educação, especificamente para a merenda escolar destinada ás escolas indígenas.





- 3.1. Os locais de entrega devem ser indicados no corpo da via da AF encaminhada ao credor pelo Fiscal de Contrato.
- 4. É vedada (proibida) a entrega de qualquer material ou produto, diretamente na sede do estabelecimento do credor (entrega balcão) a qualquer servidor, mesmo que pertencente á Secretaria requisitante, sob pena do credor não ter pago o produto entregue nestas condições, por descumprimento dos termos desta normativa.
- 5. No momento da entrega nos locais acima indicados, o credor deverá, juntamente com os produtos requisitados, apresentar sua via da AF para que a pessoa que receber a mercadoria no local, aponha sua assinatura, com número do CPF, data e hora do recebimento.
- 5.1. De igual modo, nos locais em que se realizarem as entregas, deverá ser disponibilizado livro do tipo "Protocolo", onde será anotada o número da AF apresentada e colhida a assinatura, com número do CPF, data e hora do entregador.
- 6. Recebida a mercadoria, para fins de recebimento provisório, no ato da entrega, o responsável pelo recebimento providenciará a conferência da mesma item, quantidade, qualidade e prazo de validade.
- 6.1. Não estando em conformidade, deverá o responsável anotar no verso da AF os itens em desconformidade, sem prejuízo da mesma anotação no livro Protocolo.
- 6.2. Anotada devidamente a ocorrência, deve a responsável comunicar a Nutricionista, bem como a Secretaria de Educação para as providências cabíveis.
- 7. Estando em conformidade, o responsável deverá acondicionar a mercadoria entregue em local apropriado, seco e ventilado ou em câmaras frias, freezers ou geladeiras em se tratando de material que necessite refrigeração.
- 9.3 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF);
- 9.4 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:
- 9.4.1 Identificação do produto:
- 9.4.2 Embalagem original e intacta;
- 9.4.3 Data de fabricação e data de validade;





- 9.4.4 Peso líquido;
- 9.4.5 Número do Lote;
- 9.4.6 Nome do fabricante:
- 9.4.7 Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.
- 9.5 As entregas deverão ser realizadas em veículos adequados para esta finalidade, principalmente por causa dos congelados e ou resfriados, os veículos deverão ser dotados de cobertura para proteção da carga e, não devem transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

# 9.6 - Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- a) Produtos perecíveis: Quinzenalmente, preferencialmente nas terças-feiras, conforme cronograma prévio enviado pela nutricionista, juntamente com empenho referente a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, a qual formulará o pedido via e-mail ou pessoalmente, com no mínimo 03 (três) dias antes da entrega;
- b) Produtos não perecíveis: Mensalmente e/ou Quinzenalmente, preferencialmente nas terçasfeiras, conforme cronograma prévio enviado pela nutricionista, juntamente com empenho referente a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, a qual formulará o pedido via e-mail ou pessoalmente, com no mínimo 03 (três) dias antes da entrega;
- c) A entrega de pães será conforme necessidade, entregues em dias específicos de acordo com cronograma prévio enviado pela nutricionista da SEMEC.
- 9.7 Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.
- 9.8 Todas as despesas decorrentes de encargos com transporte, frete, diferença de alíquotas de impostos federais, estaduais e municipais serão suportados pelo fornecedor/ prestador sem que isso implique em aumento de valores consignados na proposta ofertada.
- 9.9 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo/recipiente especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos, principalmente por causa dos congelados e ou resfriados, os veículos deverão ser dotados de cobertura para proteção da carga e, não devem transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.





- 9.10 As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação, produção, e ou comercialização de gêneros alimentícios.
- 9.11 Os quantitativos estabelecidos no anexo I são estimados e serve como referência, não tendo a Administração a obrigatoriedade de consumo e ou aquisição "in totum";
- 9.12 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da detentora e ou vencedora da Licitação pela perfeita execução, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- 9.13 Correrão por conta da contratada todas as despesas de transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega dos produtos objetos.

### 10 - Do recebimento por parte da Contratante observará o estabelecido abaixo:

- 10.1 Os produtos perecíveis devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.
- 10.2 O recebimento dos produtos objetos da presente licitação será de acordo com a especificação constante deste Termo de Referência, cabendo a fornecedora, substituir "parte ou todo" dos produtos objetos fornecidos, sem quaisquer ônus à contratante, caso, seja encontrado e ou constatado irregularidades para com o fornecimento dos mesmos, tendo a contratada o prazo de 48 horas para itens não perecíveis e 24 horas para itens perecíveis para sanar as irregularidades, conforme mencionados no Item 9.6 A, B e C e Item 9.7.
- 10.3 O atestado de recebimento registrado em canhoto de nota fiscal, ou documento similar, não configura o recebimento definitivo dos produtos objetos da presente licitação.

### 11- Das Obrigações da Contratada:

- 11.1 A contratada deverá entregar os produtos, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitada, mediante requisição, devidamente assinada pelo Setor competente;
- 11.2 Fornecer os materiais necessários para com o efetivo cumprimento de suas obrigações referente ao objeto deste certame;
- 11.3 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato, sem a prévia e expressa anuência da Contratante:
- 11.4 Manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.5 Comunicar à Administração do CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;





- 11.6 Arcar com todos os ônus necessários para o cumprimento do objeto licitado, bem como, despesas decorrentes de encargos com transporte, frete, diferença de alíquotas de impostos federais, estaduais e municipais, desde os salários do pessoal nele empregado e encargo trabalhistas e previdenciários, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, que venham a incidir sobre o objeto do presente Contrato, sendo de inteira responsabilidade dos fornecedores/prestadores sem que isso implique em aumento de valores consignados nas propostas ofertadas.
- 11.7 Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir durante a execução dos objetos da presente licitação;
- 11.8 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste Contrato, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega dos produtos;
- 11.9 Responsabilizar-se pela qualidade e a quantidade dos produtos fornecidos.
- 11.10 Assumir inteira responsabilidade pela aquisição dos produtos, de acordo com as especificações constantes da proposta e da Licitação e seus anexos.
- 11.11 Fornecer a Contratante, toda e qualquer informação que lhe seja solicitado sobre o objeto da contratação, bem como, facilitar-lhe a fiscalização da execução dos produtos.
- 11.12 Em tudo agir, segundo as diretrizes da CONTRATANTE.
- 11.13 Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal de Rondolândia, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo;
- 11.14 Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução da presente contratação ou em conexão com ele, ainda que ocorridos em dependências da Requisitante e ou órgãos vinculadas à mesma;
- 11.15 Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões "se houverem", a critério da Administração, referentes à execução do objeto licitado, nos termos da Lei vigente;
- 11.16 Será de inteira responsabilidade da empresa Contratada quaisquer danos que venham a ocorrer a Prefeitura de Rondolândia ou a terceiros, decorrentes da própria execução dos produtos;





- 11.17 Cumprir os prazos de entrega dos produtos e ou prestação dos serviços, sob pena de aplicação de sanções administrativas;
- 11.18 O fornecimento e ou prestação dos serviços iniciará logo após a assinatura do Contrato e ou Ata de Registro de Preços.
- 11.19 Não serão aceitos materiais/produtos em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência, considerando que os produtos deverão ser entregues, sem danos físicos, conforme o caso.
- 11.20 Fornecer à contratante, toda e qualquer informação que lhe seja solicitada sobre o objeto da contratação, bem como, facilitar-lhe a fiscalização.

## <u>12 – Das obrigações da Contratante:</u>

- **12.1** Oferecer todas as informações necessárias para que a licitante vencedora possa executar o objeto adjudicado dentro das especificações;
- 12.2 Efetuar os pagamentos na forma convencionada no presente instrumento, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades pactuadas;
- 12.3 Emitir e ou expedir as solicitações de fornecimento com os quantitativos e especificações da prestação dos serviços condizentes com a presente licitação, bem como, comunicar pessoalmente ao representante da prestadora e/ou fornecedora, mediante recibo, ou envio via e- mail em endereço eletrônico.
- **12.4** Notificar, por escrito, à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para sua correção.
- 12.5 Proporcionar todas as facilidades e condições necessárias para a execução dos produtos pela contratada.
- **12.6** Fiscalizar livremente os serviços, não eximindo a licitante vencedora de total responsabilidade quanto à execução dos mesmos;
- **12.7** Acompanhar o fornecimento, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da entrega; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, os serviços executados fora das especificações deste Edital.

#### 13 - Fiscal da Ata:

13.1 – A Administração através do decreto mencionado abaixo, designa o servidor para acompanhar a execução e fiscalização do objeto deste Instrumento, para que este exerça as funções de fiscais, com as atribuições do art.67 da Lei nº 8.666/93, deste Termo de Referência e outras que vierem a ser definidas em legislação própria.





13.1.1 - Decreto: Nº 106/GAB/PMR/2021, - Anderson José Guilherme - fiscal de contratos da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

#### 14 - Condições do pagamento:

- 14.1 Realizado e ou efetuado o(s) fornecimento(s), os pagamentos ocorrerão, mediante a apresentação da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), emitida(s) para fins de liquidação e pagamento, devendo a mesma comprovar Regularidade Fiscal e Trabalhista, sendo: Comprovação de Regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, Regularidade Trabalhista, bem como, Regularidade com Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
- 14.2 O pagamento será efetuado pela Prefeitura de Rondolândia no prazo de até 20 (vinte) dias consecutivos, contado da data de protocolização da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, conforme indicado no subitem 13.1, mediante ordem bancária, emitida através do Banco do Brasil, creditada em conta corrente da licitante vencedora.
- 14.3 A contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal/Fatura, a descrição completa dos produtos objetos fornecidos e ou a descrição completa dos serviços prestados a esta Prefeitura, além do número da conta, agência e nome do banco onde deverá ser feito o pagamento;
- 14.4 Caso seja constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas a contratada, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo o pagamento realizado após a reapresentação das notas fiscais/faturas;
- 14.5 Nenhum pagamento isentará o contratado das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva da prestação dos serviços;
- 14.6 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade do Contratado.

Rondolândia-MT, 22 de novembro de 2023.

LEANDRO DO NASCIMENTO SILVA Sec. Mun. de Educação, Esporte e Cultura Decreto nº 212/GAB/PMR/2023





				BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, BEM ACONDICIONADA, EM CAIXA DE PAPELÃO
148.	3699-4	100	KG	VAGEM - TIPO MACARRÃO, BOA QUALIDADE, ÍNTEGRAS, LIVRE DE MANCHAS OU PARTES ESTRAGADAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE

## 3 - Identificação Orçamentaria:

Órgão: 04 - Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Unidade: 01 - Gestão da Educação

Projeto Atividade: 2.136 – Manutenção Prog. de Alimentação Escolar

Elemento de Despesa: 3.3.90.30 15001001 - Material de Consumo (0098)

Elemento de Despesa: 3.3.90.30 15520000 - Material de Consumo (0099)

### 4 - Custo Total estimado com a despesa:

4.1- O custo total estimado para com a aquisição será obtido pelo Departamento de Licitação.

## 5 – Do Julgamento das propostas e da modalidade de licitação:

- <u>5.1</u> Não será admitido proposta em quantidade inferior a prevista neste termo de referência suficiente para cobrir o item licitado.
- 5.2 A adjudicação será pelo menor valor por item.
- <u>5.3</u> Quanto ao critério de julgamento será "o de menor preço por item", as propostas deverão observar o valor de referência indicado. Espera-se com isso conseguir a proposta mais vantajosa para a administração, melhor alocado os recursos públicos, fator indispensável à boa gestão administrativa. <u>Isto posto, o critério de aceitabilidade da proposta de preço será o preço máximo total acima definido, não aceitando proposta com valores acima do valor estimado, para com a adjudicação em favor de quaisquer proponentes.</u>

#### 6 - Justificativa para com a aquisição:

6.1 – Justifica-se a presente licitação à necessidade de aquisição de merenda escolar que visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Rondolândia, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em





vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

<u>6.1.1</u> – A quantidade e diversidade dos itens baseiam-se na solicitação da nutricionista responsável pela merenda escolar, sendo a base de cálculo: quantidade consumida por aluno no ano de 2022, multiplicada pela quantidade máxima de alunos que atingida em 2022. É adicionado um percentual de 20% para possíveis novos alunos e mais 20% como margem de segurança, por exemplo para casos de percas durante a manipulação dos alimentos.

### 7 - Resultados esperados:

7.1. Atender a demanda e ou necessidades da Administração Pública do Município de Rondolândia-MT, proporcionando a continuidade no fluxo de trabalho realizado pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, como também o alcance de metas e ou indicativos, bem como, cumprir com o dever do Município quanto à garantia do fornecimento da alimentação escolar, pois, conforme estabelece o Inciso VII do Art. 208 da Constituição Federal "...Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde..." e o Inciso VII do Art. 54 do Estatuto da Criança e do Adolescente "...Art. 54. É dever do Estado assegurar à criança e ao adolescente: ... VII - atendimento no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde...", é dever do ente público "no caso o município de Rondolândia" proporcionar uma alimentação digna aos alunos da rede pública de ensino municipal, haja visto que, a alimentação é primordial no combate a repetência escolar, pois é notório que crianças, com problemas de alimentação, têm afetada a capacidade de aprendizagem. Portanto, espera-se com os produtos objetos ora solicitados termos uma merenda escolar de qualidade em atendimento a demanda existente e à legislação vigente.

#### 8 – Do Prazo da Licitação e da Vigência da Ata:

- **8.1** A Ata de Registro terá sua vigência por 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação no Jornal Oficial Eletrônico dos Municípios do Estado de Mato Grosso;
- **8.2** O prazo para assinatura da Ata de Registro será de 05 (cinco) dias, contados da convocação formal da adjudicatária;
- **8.3** A Ata de Registro deverá ser assinada pelo representante legal da empresa vencedora, mediante apresentação do contrato social ou documento que comprove os poderes para tal