

Município De Vargem Bonita

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA ÁREA SOLICITANTE E DA FISCALIZAÇÃO

- 1.1. Secretaria de Educação, Cultura e Esportes
- 1.2. Fica designado como fiscal do presente contrato nos moldes do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 o Secretaria de Educação, Cultura e Esportes para fiscalizar a execução do contrato.

2. OBJETO

Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para preparação de lanches, merendas e demais refeições, conforme descrição e especificação de cada item.

2.2. Descrição e Quantidades:

Item	Descrição	Quant.	Valor de Referência	Valor total –
			Unitário – R\$	КФ
01	Abacate: arredondado ou piriforme, primeira	600 kg	7,84	4.704,00
	qualidade, semi maduro, não pode estar amassado,			
	pesando em média quatrocentos gramas a unidade.			
	Estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado,			
	limpo, coloração própria, livre de quaisquer danos.			
02	Abacaxi Pérola ou Havaí: de primeira qualidade.	800 un	9,13	7.304,00
	Classificação: Polpa Amarela, Colorido (Até 50% da			
	casca amarelo- alaranjada). Peso deve ficar de 1.5 kg			
	até 1,8 kg. Deve ter formato uniforme. Deve estar			
	fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie.			
	Deverá apresentar grau de maturação a qual permita			
	suportar a manipulação, o transporte e a conservação			
	em condições adequadas para o consumo mediato e			
	imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza			
	física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e			
	a polpa deverão estar intactas e firmes			
03	Abóbora tipo Cabotia: de ótima qualidade, tamanho	400 kg	5,39	2.156,00
	e coloração uniformes, grau médio de			
	amadurecimento, isenta de enfermidades e material			
	terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de			
	manuseio e transporte. Casca firme, lisa e sem			
	rachaduras. Peso aproximado por unidade de 2 kg			



	Municipio De Vargeni Di	I	1	1
04	Abobrinha Verde Italiana Ou Menina: ausência de	400 kg	6,18	2.472,00
	rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou			
	queimaduras. Livres de umidade externa, parasitas e			
	resíduos de fertilizantes. Tamanhos uniformes. Peso			
	médio de 250 gramas.			
05	AÇAFRÃO MOIDO, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, desidratado. Livre de fungos e umidade. Com aroma e sabor característico. Apresentando apenas açafrão em sua composição. Embalados em pacotes de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Saúde.	200 un	12,50	2.500,00
06	Acelga: cabeça fechada, folhas verdes sem manchas	500 un	8,86	4.430,00
	anormais, batidas e ataque de insetos. Apresentando			
	tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida,			
	estando livres de enfermidade, defeitos graves que			
	alterem a conformação e aparência, sem lesões de			
	origem física/mecânica (rachaduras, perfurações,			
	cortes). Com maços de aproximadamente 1kg cada,			
	isenta de partes pútridas. Deverá apresentar grau de			
	maturação tal que permita suportar a manipulação, o			
	transporte e a conservação em condições adequadas			
0.7	para o consumo mediato e imediato.	200	10.10	2.020.00
07	AÇÚCAR MASCAVO 100% NATURAL.	200 un	10,10	2.020,00
	Descrição: Ingredientes: açúcar mascavo. Embalado			
	em sacos plásticos íntegros fechados de 500 gramas. A			
	embalagem deverá conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informação nutricional,			
	número de lote, data de validade, quantidade do			
	produto. O produto deverá apresentar validade mínima			
	de 06 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade			
00	requisitante	200	26.46	5 202 00
08	AÇÚCAR REFINADO:	200 un	26,46	5.292,00
	Descrição: Embalado em sacos plásticos íntegros			
	fechados de 05 kg e acondicionados em fardos de 30kg.			
	Origem vegetal, constituído fundamentalmente por			
	sacarose de cana-de-açúcar. Cor: branca. Odor: próprio			



No.	m Ividilicipio de Valgetii de	<u>ornita</u>		
	do produto. Sabor: próprio do produto.			
	A embalagem deverá conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informação nutricional,			
	número de lote, data de validade, quantidade do			
	produto.			
	O produto deverá apresentar validade mínima de 03			
	(três) meses a partir da data da entrega na unidade			
	requisitante.			
09	ADOÇANTE DIETÉTICO:	20 un.	23,63	472,60
	Descrição: liquido a base de stevia 100%. Frasco de 70			
	ml, contendo data de fabricação não superior a 30 dias			
	da data de entrega.			
	O produto deverá apresentar validade mínima de 0			
	(três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
10	Alface: fresca sem irregularidades pé integro e	800 un	4,51	3.608,00
	intacto, folhas verdes sem queimaduras e sujidades em			
	peça (pé), de primeira, tamanho e colocação uniforme,			
	sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e			
	transporte, acondicionados de forma correta. Cada peça			
	com aproximadamente 200 gramas			
11	Alho bulbo inteiro: nacional, boa qualidade, firme e	300 kg	41,02	12.306,00
	intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, livre			
	de perfurações ou cortes. Com tamanho e coloração			
	uniforme, bem desenvolvido.			
12	Alho poró: in natura, espécie comum. Deve apresentar	150 kg	20,00	3.000,00
	aspecto fresco, turgescente, são e não queimado.			
	Limpo, tenro e hidratado. Não deve apresentar-se			
	murcho. Deve possuir coloração especifica, sem folhas			
	amareladas. Isento de sujidades e de quaisquer material			
	estranho.			
13	Ameixa Vermelha Nacional: grau médio de	700 kg	14,45	10.115,00
	maturação, peso da unidade entre 70 e 100g, de			
	primeira qualidade, cor uniforme e limpa, tamanho			
	médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou			



-	indincipio de vargent de	<u> </u>		1
	mecânica. Entrega respeitará a sazonidade.			
14	AMIDO DE MILHO. Descrição: amido de milho em	500 un.	7,79	3.895,00
	pó, tipo maisena. Ingredientes: amido de milho			
	(Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis,			
	Streptomyces viridochromogenes e Zea mays.			
	NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto amilaceo,			
	extraído do milho. Produto fabricado a partir de			
	matérias primas sã e limpa, isentas de matérias terrosas			
	e parasitas. Não podendo apresentar-se úmido,			
	fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca;			
	o dor e sabor próprio. Ingredientes: amido de milho.			
	Validade mínima de 03 meses a partir da data de			
	entrega no requisitante. Embalagem de 500g.			
15	ARROZ BRANCO POLIDO, TIPO 1.	800 kg	8,08	6.464,00
	DESCRIÇÃO : Descrição: Pacote 1kg. S em glúten,			
	contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente			
	e procedência nacional. Devendo também apresentar			
	coloração branca após cozimento. Ingredientes: arroz			
	branco.A embalagem deverá conter externamente os			
	dados de identificação e procedência, informação			
	nutricional, número do lote, data de validade,			
	quantidade do produto. O produto deverá apresentar			
	data de fabricação recente e validade mínima de 06			
	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.			
16	ARROZ INTEGRAL TIPO 1:	50 kg	7,36	368,00
	Embalagem de 1 kg, em sacos plásticos, atóxico e			
	transparente. Contendo grãos inteiros. Ingredientes:			
	arroz integral. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação e procedência,			
	informação nutricional, número do lote, data de			
	validade, quantidade do produto. O produto deverá			
	apresentar data de fabricação recente e validade			
	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega			
	na unidade.			



No.	m Municipio de Vargent de	<u>ornica</u>		
17	ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1: Descrição:	300 kg	32,00	9.600,00
	embalagem de 05 Kg, fardos com 30 kg. Grão longo,			
	fino e inteiro. Isento de sujidades, materiais estranhos			
	e mofos, safra corrente e procedência nacional,			
	embalagem plástica atóxica, limpa, não violada e			
	resistentes que garantam a integridade do produto até o			
	momento do consumo.Ingredientes: arroz			
	parabolizado. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação e procedência,			
	informação nutricional, número do lote, data de			
	validade, quantidade do produto. O produto deverá			
	apresentar data de fabricação recente e validade			
	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega			
	na unidade.			
18	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Ingredientes: aveia	200 un	4,32	864,00
	em flocos finos. Embalagens de 200 gramas. A			
	embalagem não deverá estar amassada ou contendo			
	qualquer alteração e deverá conter externamente os			
	dados de identificação e procedência, informação			
	nutricional, número do lote, data de validade,			
	quantidade do produto. O produto deverá apresentar			
	data de fabricação recente e validade mínima de 06			
	(seis) meses a partir da data de entrega na unidade.			
19	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: Nivel de	100 un	8,24	824,00
	acidez máxima de 0,5%.Ingredientes: composto por			
	azeitonas selecionadas, feitas da primeira pesagem.			
	Produto acondicionado em frasco de vidro escuro,			
	embalagem de 500ml, contendo identificação do			
	produto, prazo de validade e data de fabricação com			
	registro no Ministério da Saúde, obedecendo a			
	resolução 12/78 da CNNPA.			
20	Banana Caturra: primeira qualidade, grau médio de	6600 kg	3,86	25.476,00
	amadurecimento. Devem apresentar as características			
	do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente			
	desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração			



	própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos,			
	pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de			
	conservação e maturação.			
21	Banana Prata: de primeira qualidade, grau médio de	2000 kg	6,68	13.360,00
	amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho			
	uniforme, frutas firmes sem lesões de origem física ou			
	mecânica.			
22	BANHA DE ORIGEM ANIMAL Ingredientes:	400 kg	12,52	5.008,00
	Banha de porco. Sem conservantes. 100% natural.			
	Embalada em recipiente plástico, atóxico, de acordo			
	com as normas da ANVISA. Conter rótulo com			
	procedência data de fabricação e prazo de validade.			
	Embalagem de 01 kg. Transportada em veículo fechado			
	com sistema de refrigeração e nas condições exigidas			
	pela RDC 216.			
23	Batata Doce Roxa: com casca roxa, porte médio,	500 kg	5,89	2.945,00
	tamanho uniforme, de boa qualidade, fresca, compacta			
	e firme, e suficientemente desenvolvida, estando livre			
	de enfermidade, defeitos graves que alterem a			
	conformação e aparência, sem lesões de origem			
	física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).			
	Deverá apresentar grau de maturação tal que permita			
	suportar a manipulação, o transporte e a conservação			
	em condições adequadas para o consumo mediato e			
	imediato.			
24	BATATA INGLESA: de boa qualidade, firme e	1500 kg	6,68	10.020,00
	intacto, sem lesões de origem física ou mecânica,			
	perfurações e cortes, tamanho e coloração			
	característico, devendo ser bem desenvolvido, isento			
	de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em			
	embalagem adequada ao transporte e suas condições			
	deverão estar de acordo com os padrões.			
25	BATATA SALSA: cor amarela, lavada, fresca,	800 kg	12,08	9.664,00
	compacta e firme. Sem lesões de rachaduras e cortes,			
	sem danos físicos oriundos do transporte, de colheita			
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	·	



	ividilicipio de valgetit de	<u>ornia</u>		
	recente.			
26	BETERRABA: Deverá ter coloração vermelha	600 kg	6,33	3.798,00
	intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Tamanho			
	uniforme, de boa qualidade, fresca, devendo ser bem			
	desenvolvida, sem folhas.			
27	BRÓCOLIS : de primeira qualidade, colhido recente,	500 un	9,76	4.880,00
	de cor verde, firmes e bem desenvolvidas. Isentas de			
	insetos e enfermidades. Estarem livres de folhas			
	externas sujas de terra e isenta de umidade externa			
	anormal. Peso aproximado do maço de 550 gramas.			
28	CACAU 100% EM PÓ SOLÚVEL: Ingredientes:	200 un	18,59	3.718,00
	cacau em pó. Não pode conter adição de misturas e			
	açúcar. Produto deverá ter o mínimo 6 meses de			
	validade. Embalagem de 200 gramas.			
29	CAFÉ SOLÚVEL TORRADO MOIDO. De	1600 un	16,36	26.176,00
	primeira qualidade. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou			
	Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Características			
	Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa a			
	moderada; Amargor moderado; Sabor característico e			
	equilibrado; livres de sabor fermentado, mofado e de			
	terra; Baixa adstringência; razoavelmente encorpado.			
	Deverá constar na embalagem a data de fabricação e			
	prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12			
	(doze) meses;			
30	CAMOMILA.	500 un	7,96	3.980,00
	Ingredientes: ervas para chá in natura. Embalagem de			
	100 gramas. Sem indícios de germinação, isenta de			
	sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para			
	consumo humano. Ingredientes: camomila			
31	CANELA EM PÓ:	150 un	4,29	643,50
	Ingredientes: canela em pó sem adição de outro			
	componente.			
	Embalagem contendo 50g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.			



32	CANELA EM RAMA. Ingredientes: canela em rama.	200 un	4,19	838,00
	Descrição: embalagem de 20 gramas. Isenta de			
	sujidades e objetos estranhos, in natura, própria para			
	consumo humano.			
	Validade mínima de seis Meses no momento da entrega			
33	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1.	700 un	5,99	4.193,00
	Ingredientes: canjica de milho branco. Descrição:			
	embalagens de 500 gramas. Contendo 80% de grãos			
	inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas,			
	isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos			
	animais ou vegetais com no máximo de 15% de			
	umidade. Validade mínima de 6 meses no momento da			
	entrega.			
34	CANJIQUINHA DE MILHO, AMARELA.	400 un	4,16	1.664,00
	Ingredientes: canjiquinha de milho amarela.			
	Tipo 1, embalada em pacote plástico transparente			
	resistente de 500g. Rotulo com prazo de validade			
	visível e informação nutricional.			
	Validade no mínimo de 03 (três) meses a partir da data			
35	de entrega. Caqui café ou chocolate: de boa qualidade, tamanho e	2000 kg	13,25	26.500,00
	coloração uniforme, livre de resíduos de fertilizantes e			
	de sujidades, parasitas ou larvas, bem desenvolvidos e			
	maduros, com polpa firme e intacta, sem lesões de			
	origem física ou mecânica, perfurações e cortes.			
36	CARNE BOVINA MOIDA DE 1ª - tipo patinho,	1500 kg	27,89	41.835,00
	moída magra de 1ª qualidade congelada, sem gordura,			
	sem nervos. Aspecto próprio, não amolecida e nem			
	pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro			
	e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e			
	larvas. Embalagem 1 kg. Fabricação: máximo de 30			
	dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que			
	não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O			
	transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
<u> </u>		I .	<u> </u>	1



-	iviuriicipio de vargerri de	Jinta		
37	CARNE BOVINA TIPO ACÉM OU COXÃO	1500 kg	24,66	36.990,00
	MOLE: porcionados em iscas, tipo strogonoff,			
	congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%)			
	ou cartilagens ou nervos. Com aspecto, cor, cheiro e			
	sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias			
	estranhas que sejam impróprias ao consumo e que			
	alterem suas características naturais (físicas, químicas			
	e organolépticas). Sem sinais de descongelamento.			
	Deverá ser acondicionada em embalagem primária			
	constituída de plástico atóxico transparente, isenta de			
	sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de			
	1 kg, devidamente selada, com especificação de peso,			
	validade do produto, rótulo contendo a especificação			
	do corte, marca/procedência e certificado de inspeção			
	federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de			
	30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor			
	que não respeitar esse item não terá sua carne recebida.			
	O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
38	CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COXÃO	1500 kg	29,12	43.680,00
	MOLE: porcionados em cubos, congelada, sem osso,			
	sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou			
	nervos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,			
	isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam			
	impróprias ao consumo e que alterem suas			
	características naturais (físicas, químicas e			
	organolépticas). Sem sinais de descongelamento.			
	Deverá ser acondicionada em embalagem primária			
	constituída de plástico atóxico transparente, isenta de			
	sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de			
	1 kg, devidamente selada, com especificação de peso,			
	validade do produto, rótulo contendo a especificação			
	do corte, marca/procedência e certificado de inspeção			
	federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de			



	30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor			
	que não respeitar esse item não terá sua carne recebida.			
	O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
39	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRE COXA -	1600 kg	8,95	14.320,00
	congelada - em embalagem primária plástica			
	transparente, atóxica, lacrada, resistente, de 1 kg cada,			
	que confira ao produto a proteção adequada de			
	transporte e armazenamento. Embalagem secundária			
	de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de			
	conservação, limpas e secas, contendo as seguintes			
	informações: nome do fabricante, produto, temperatura			
	em que deve ser mantido e armazenado, data de			
	fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto,			
	peso liquido, tara (da embalagem e da caixa). No rótulo			
	da embalagem deverão constar as especificações do			
	produto conforme a legislação vigente. Os produtos			
	deverão apresentar aspecto próprio, carne não			
	amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas,			
	cheiro, sem sujidades, parasitos e larvas. Fabricação:			
	máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. O			
	fornecedor que não respeitar esse item não terá sua			
	carne recebida. O transporte deverá ser feito em carro			
	refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C,			
	com condições exigidas na RDC216.			
40	CARNE DE FRANGO, TIPO CORAÇÃO DE	300kg	27,69	8.307,00
	FRANGO . Congelado. Em pacotes de 1 kg,			
	devidamente selada, com especificação de peso,			
	validade do produto, rótulo contendo a especificação			
	do corte, marca/procedência e certificado de inspeção			
	federal (sif) ou estadual (sie). Os produtos deverão			
	apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem			
	pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro, sem			
	sujidades, parasitos e larvas Fabricação: máximo de 30			



	indinioloro Bo Targorii Bo			1
	dias. Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que			
	não respeitar esse item não terá sua carne recebida. O			
	transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
41	CARNE SUINA – tipo pernil, em cubos, SEM OSSO,	1500 kg	14,31	21.465,00
	sem pele, cortada em cubos de aproximadamente 30g,			
	congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5			
	% por peça), sem cartilagens e nervos. Elástica, firme,			
	com odor e cor característico.			
	Validade do produto: não poderá ter validade inferior a			
	04(quatro) meses e data de fabricação máxima de			
	30(trinta) dias antes da entrega. Transporte refrigerado.			
	Embalagem de 01 kg, primária constituída de plástico			
	atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de			
	microrganismos, com rotulagem de acordo com			
	ANVISA. O transporte deverá ser feito em carro			
	refrigerado, em temperatura inferior a pelo menos 0°C,			
	com condições exigidas na RDC216.			
42	CEBOLA DE CABEÇA - Deverá apresentar-se	600 kg	8,49	5.094,00
	compacta e firme, sem danos sérios, apresentando			
	tamanho médio e uniforme, devendo ser bem			
	desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais			
	estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos			
	mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de			
	pragas e doenças.			
43	CEBOLINHA – fresca, de primeira. Tamanho e	300 un	5,42	1.626,00
	coloração uniformes com aproximadamente 250g.			
	Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de			
	enfermidades e sujidades, parasitas e larvas, sem danos			
	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
	Não deve apresentar-se murcha ou amarelada.			
44	CENOURA – fresca; de primeira; tamanho e	600 kg	6,38	3.828,00
	coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida;			
	firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso			
L	<u> </u>			l l



	<u> </u>			
	e umidade externa anormal; livre de resíduos de			
	fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos			
	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
45	CHUCHU - primeira qualidade, tamanho uniforme,	500 kg	5,09	2.545,00
	estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado,			
	limpo, com coloração própria, livre de danos			
	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em			
	perfeitas condições de conservação e maturação.			
46	COLORIFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO.	400 un	8,09	3.236,00
	Embalagem de 500 gramas. Obtido de frutos maduros			
	de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto			
	com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais			
	estranhos e a sua espécie. O produto deverá apresentar			
	validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega			
	na unidade requisitante. Ingredientes: Fubá			
	enriquecido com ferro e ácido fólico* e corante natural			
	urucum*. *Ingredientes contendo genes de			
	Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis,			
	Streptomyces viridochromogenes e Zea mays.			
47	CORTES CONGELADOS DE FRANGO – PEITO	500 kg	19,30	9.650,00
	MOIDO, sem osso, embalagens de 1kg. Deve ser			
	entregue congelado. No rótulo da embalagem deverão			
	constar as especificações do produto conforme a			
	legislação vigente. Os produtos deverão apresentar			
	aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa,			
	cor própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades,			
	parasitos e larvas. Fabricação: máximo de 30 dias.			
İ	Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não			
	respeitar esse item não terá sua carne recebida. O			
	transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
İ	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
48	CORTES CONGELADOS DE FRANGO -	1000 kg	18,23	18.230,00
	SASSAMI, embalagens de 1kg. Deve ser entregue			
	congelado. No rótulo da embalagem deverão constar as			



	Walliopio Do Valgotti Di			
	especificações do produto conforme a legislação			
	vigente. Os produtos deverão apresentar aspecto			
	próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor			
	própria e sem manchas, cheiro, sem sujidades,			
	parasitos e larvas. Fabricação: máximo de 30 dias.			
	Validade: mínimo de 6 meses. O fornecedor que não			
	respeitar esse item não terá sua carne recebida. O			
	transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
49	COUVE FLOR - Deve apresentar as características	800 un	8,38	6.704,00
	bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido,			
	bem formado, limpo, com coloração própria, livre de			
	danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar			
	em perfeitas condições de conservação e maturação.			
	Peso médio da unidade: de 800 a mil gramas.			
50	COUVE MANTEIGA – sem irregularidades, folhas	200	5,03	1.006,00
	verdes sem queimaduras e sujidades, de primeira,	maços		
	tamanho e colocação uniformes, sem danos físicos e			
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte,			
	acondicionados de forma correta. Peso médio do maço:			
	200g			
51	CRAVO DA ÍNDIA. Descrição: embalagem de 40g.	200 un	3,86	772,00
	Ingredientes: Cravo da Índia. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.			
52	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA):	1000 un	9,24	9.240,00
	homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno			
	(pet) de plástico, contendo 200g. Composição: gordura			
	láctea: mínimo de 25%. Ingredientes: creme de leite			
	pasteurizado, estabilizante: carragena .Características			
	sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos,			
	suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou			
	odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom			
	espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação			
	de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá			
	conter toas as informações nutricionais, nome e/ou			
	-			



N. Contract	m Municipio de Vargent de	Ji ii ta		
	marca, data de fabricação e prazo de validade mínima			
	de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A			
	embalagem deverá estar lacrada. Registro no ministério			
	da agricultura. O transporte deverá ser feito em carro			
	refrigerado, conforme legislação da ANVISA. Validade			
	mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
53	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA):	300 un	12,79	3.837,00
	SEM LACTOSE. Embalagem em potes de polietileno			
	(pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme			
	de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima			
	lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não			
	contem glúten. Diabéticos: contém glicose. O			
	transporte deverá ser feito em carro refrigerado,			
	conforme legislação da ANVISA. Validade mínima de			
	30 dias a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
54	ENDRO PARA CHÁ.	300 un	3,88	1.164,00
	Ingredientes: endro em sementesDescrição: pacotes			
	com até 100 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses			
	a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
55	ERVA DOCE. Ingredientes: erva in natura.	400 un	6,64	2.656,00
	Embalagem plástica com 40 gramas, com identificação			
	do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional,			
	peso, fabricante, data de fabricação e validade.			
	Ingredientes: Erva doce. Validade mínima de 3 (três)			
	meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
56	ERVILHA CONGELADA: Ingredientes:	200 un	8,41	1.682,00
	ervilha.Selecionada, lavada, branqueada congelada.			
	Embalada e estocada nos padrões técnicos, grãos			
	uniformes embalados em sacos de polietileno de 300g			
	resistentes. Transportados em temperatura inferior a			
	pelo menos 0°C, em veículos fechados com sistema de			
	refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.			
•			•	•



	Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de			
	entrega na unidade requisitante.			
57	ESPINAFRE EM MAÇO – sem defeitos, com folhas	200	7,98	1.596,00
	verdes intactas, firmes, frescas e bem desenvolvidas.	maços		
	Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e			
	típicos da variedade. Isentas de insetos e enfermidades			
	e de danos por eles causados. Maço com peso médio de			
	350 gramas			
58	EXTRATO DE TOMATE:Deve conter apenas os	1500 un	2,82	4.230,00
	ingredientes: tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou			
	outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar			
	na embalagem a validade e modo de conservação do			
	produto. Embalagem de 340 a 350gValidade mínima			
	de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
59	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA:	400 kg	10,29	4.116,00
	Ingredientes: farinha de mandiocaDescrição: (seca,			
	fina, amarela, tipo 1). Embalagem de 500g. Data de			
	fabricação na entrega não superior a 30 dias e data de			
	validade para 03 meses após a data de entrega.			
60	FARINHA DE MILHO AMARELA – Ingredientes:	700 kg	5,00	3.500,00
	farinha de milhoIngredientes: Descrição: fina,			
	amarela, de safra corrente. Produto obtido do grão de			
	milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias			
	primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e			
	parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas.			
	Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de			
	entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1			
	kg.MARCA NÃO ACEITA (COR, SABOR E ODOR			
<i>C</i> 1	NÃO CARACTERISTICO): ROCHA	200.1	26.50	5 250 00
61	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL-	200 kg	26,59	5.258,00
	Ingredientes: farinha de trigo. Descrição: tipo 1,			
	enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades,			
	parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal			
	limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.			



	Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor			
	próprio. A embalagem primária deverá declarar a			
	marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido,			
	prazo de validade, lote, número do registro no órgão			
	competente. Validade mínima de 3 meses a contar da			
	data da entrega Embalagem de 5 kg.			
62	FEIJÃO CARIOCA beneficiado e classificado como	300 kg	12,09	3.627,00
	tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa			
	qualidade, suficientemente desenvolvidos,			
	apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos			
	da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente –			
	regulamento técnico para feijão. O produto deverá			
	constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria			
	terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou			
	outras sujidades e de infestação de insetos vivos.			
	Embalagem em pacotes de 1kg de polietileno			
	transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 3			
	(três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante. Na embalagem deverá conter data de			
	embalagem e validade. Ingredientes: feijão carioca			
63	FEIJÃO PRETO – tipo 1, solto, bom estado de	1200 kg	7,65	9.180,00
	armazenamento e conservação apto para o consumo,			
	pacote de 1 kg. Procedencia natural de safra corrente.			
	Embalagem primária: embalado em pacote plástico			
	atóxico, transporte, resistente, com peso líquido de			
	01kg, devidamente impresso as informações exigidas			
	por lei. Ingredientes: feijão pretoValidade mínima de 3			
	(três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
64	EEDMENTO DIOLÓGICO	200 un	9,72	1.944,00
	FERMENTO BIOLÓGICO seco, granulado,			
	instantâneo. Composto por células de leveduras			
	Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos			
	fermentados, embalado a vácuo. Prazo de Validade:			
	Mínimo de três meses a partir da data de entrega no			
	requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as			



	seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes,			
	data de validade, lote e informações nutricionais.			
	Embalagem de 125 gramas			
65	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ- Descrição: Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem rotulada com 100g. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300 un	4,66	1.398,00
66	FILÉ DE TILÁPIA – congelados, frescos, limpos. De	400 kg	45,73	18.292,00
	cor, odor e características próprias. Separados em filés			
	de tamanho uniforme. Sem espinha, limpa, não			
	amolecida e nem pegajosa. Tipo de corte: em bifes de			
	120g em média. Embaladas em sacos plástico			
	transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente.			
	Fabricação máxima de 30 dias. O fornecedor que não			
	respeitar esse item não terá sua carne recebida. O			
	transporte deverá ser feito em carro refrigerado, em			
	temperatura inferior a pelo menos 0°C, com condições			
	exigidas na RDC216.			
67	GELEIA SEM AÇÚCAR, 100% fruta: Ingredientes:	300 un	25,66	7.698,00
	morango, suco de maça. 100% fruta. Geleia sem adição			
	de conservantes e açúcares. Contem 100% fruta e é			
	adoçada com suco de maçã 100% natural, sem adição			
	de açúcar. Sabor: morango . Embalagem: 250 gramas.			
	Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
68	GOIABA: de coloração vermelha, de primeira, fruta	500 kg	11,28	5.640,00
	com maturação média. Sem danificações ou presença			
	de materiais estranhos. Tamanho médio e uniforme.			
69	INHAME: fresco, limpo. Coloração uniforme e odor	200 kg	10,00	2.000,00
	característico a espécie. Sem podridão, sem partes			
	secas ou manchas. Bem desenvolvido, isento de			
	sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução			
	12/78 da CNNPA. Fornecidos em embalagens limpas,			
	secas e de material que não provoque alterações			
	seems to the interior que no proveque unitingets			
	externas ou internas nos produtos e não transmita odor			



70	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE:	300 un	6,19	1.857,00
	Ingredientes permitidos: leite pasteurizado integral,			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído			
	integral, leite em pó, enzima lactase e			
	edulcorantes.Embalagem contando 170g, marca do			
	fabricante, prazo de validade e peso liquido. Deverá ter			
	registro no Ministerio da Saude e/ou Agricultura.			
	Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado,			
	em embalagem e temperatura correta (ate 10°C ou de			
	acordo com fabricante). E adequadas, respeitando a			
	característica do produto, de modo que a embalagem			
	não se apresente estufada ou alterada. Produto isento de			
	lactose, destinado a alimentação especial para			
	intolerantes a lactose. Livre de gordura trans. Validade			
	mínima de 1 (um) meses a partir da data de entrega na			
	unidade requisitante.			
71	IOGURTE NATURAL sem sabor -	600 un	3,62	2.172,00
	Ingredientes: leite pasteurizado integral e fermento			
	lácteo.			
	Embalagem contendo 170g.			
	Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou			
	agricultura. Sem adição de açúcar. Deverá ser			
	transportado em carros fechados refrigerados, em			
	embalagens e temperaturas corretas (até 10C ou de			
	acordo com fabricante). E adequadas, respeitando a			
	característica do produto, de modo que a embalagem			
	não se apresente estufada ou alterada. Alérgicos:			
	Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contem			
	glúten.			
	Validade mínima de 1 (um) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
72	KIWI: unidades pesando aproximadamente 70g cada,	600 kg	29,00	17.400,00
	firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação			
	para consumo na semana da entrega. Entrega respeitará			
	a sazonidade.			
73	Laranja pera, baia ou valência: de primeira	3000 kg	9,23	27.690,00
		1	l	1



qua	alidade, in natura, apresentando grau de maturação			
ade	equado a manipulação, transporte e consumo; isenta			
de	sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem			
físic	ica ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.			
74 LE	CITE EM PÓ SEM AÇÚCAR INSTANTANEO –	2000 un	16,63	33.260,00
Ing	gredientes: leite integral, vitaminas (C, E, D, A).			
Este	te produto não deve conter adição de açúcar Não			
con	ntém glúten. Fabricado a partir da desidratação do			
leite	te fresco; com matéria prima selecionada, isenta de			
mat	téria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e			
veg	getais, livre de umidade e fermentação, sem adição			
de	soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem grumos,			
cor	branco; odor e sabor agradável; não rançoso			
sem	nelhante ao leite fluído. Embalagem primaria pacote			
de	poliéster metalizado com polietileno resistente,			
her	rmeticamente lacrado. Embalagens com 350 gramas			
	lidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de rega na unidade requisitante.			
75 LE	CITE ESTERILIZADO INTEGRAL UHT sem	30001	5,07	15.210,00
esta	abilizantes. Descrição: Leite Longa Vida Integral			
Tet	trapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas			
e cá	álcio, manter todas as características naturais do leite			
in-r	natura, inclusive teor de gordura. Alérgicos: Contém			
leite	te e derivados. Contém lactose. Não contém glúten.			
Dev	verá constar na embalagem do produto, tabela de			
info	ormações nutricionais, data de fabricação e prazo de			
vali	idade e registro no Ministério da Agricultura.			
Val	lidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de			
enti	rega na unidade requisitante.			
76 LE				
	CITE ESTERILIZADO SEM LACTOSE UHT	2001	5,92	1.184,00
	EITE ESTERILIZADO SEM LACTOSE UHT n estabilizantes. Ingredientes: leite semidesnatado,	2001	5,92	1.184,00
sem		2001	5,92	1.184,00
sem	m estabilizantes. Ingredientes: leite semidesnatado,	2001	5,92	1.184,00
sem enz não	m estabilizantes. Ingredientes: leite semidesnatado, zima lactase vitaminas (C, E, D, A). Este produto	2001	5,92	1.184,00



	(trâs) masas a partir da data da antraga na unidada			
	(três) meses a partir da data de entrega na unidade			
77	requisitante.	100	7.06	707.00
77	LENTILHA: Ingredientes: Lentilha. Descrição: de	100 un	7,96	796,00
	primeira qualidade, constituído de no mínimo, 95 % de			
	grãos inteiros na cor característica a variedade			
	correspondente, de tamanho e formatos naturais,			
	maduros, limpos e secos. Embalagem com			
	procedência, informação nutricional e registro no órgão			
	competente. Validade mínima de 3 (três) meses a partir			
	da data de entrega na unidade requisitante. Pacote com			
	500 gramas.			
78	Limão tahiti – de primeira qualidade, produto limpo,	200 kg	6,60	1.320,00
	com grau médio de maturação. Casca fina, com cor			
	característica. Não será permitido produto com			
	danificações e murcho.			
79	LOURO- Ingredientes: folhas de louro secas.	300 un	3,15	945,00
	Embalagem plástica atóxica de 5g. Validade mínima de			
	3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
80	MAÇÃ FUJI - de primeira qualidade, casca lisa.	4000 kg	12,18	48.720,00
	Tamanho médio e uniforme, não pode estar murcha,			
	amassada ou com imperfeições. Produto deve ser			
	fresco.			
81	MAÇÃ GALA – de primeira qualidade, casca lisa.	4000 kg	11,25	45.000,00
	Tamanho médio e uniforme, não pode estar murcha,			
	amassada ou com imperfeições. Produto deve ser			
	fresco.			
82	MACARRÃO COM OVOS, TIPO CABELO DE	500 un	7,32	3.660,00
	ANJO – Descrição: embalagem com 01 Kg, com			
	identificação do produto, rótulo com ingredientes,			
	valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e			
	validade. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida			
	com ferro e ácido fólico, ovos. Validade mínima de 3			
	(três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
1	_			



02	MAGARDÃO GOM OVOS TIPO ESPACIJETE		2.60	2 (00 00
83	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE:	1000 un	3,60	3.600,00
	Descrição: Fabricado a partir de matérias primas sãs e			
	limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas,			
	não podendo estar fermentadas ou rançosas. A			
	embalagem não poderá haver mistura de outros tipos			
	de macarrão. Com rendimento mínimo após o			
	cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.			
	Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 3 (três)			
	meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
84	MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO:	800 un	4,26	3.408,00
	Descrição: Fabricado a partir de matérias primas sãs e			
	limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas,			
	não podendo estar fermentadas ou rançosas. A			
	embalagem não poderá haver mistura de outros tipos			
	de macarrão. Com rendimento mínimo após o			
	cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.			
	Pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo			
	enriquecida com ferro e ácido fólico. Validade mínima			
	de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
85	MACARRÃO DE SEMOLA SEM OVOS:	200 un	3,47	694,00
	Descrição: Fabricado a partir de matérias primas sãs e			
	limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas,			
	não podendo estar fermentadas ou rançosas. A			
	embalagem não poderá haver mistura de outros tipos			
	de macarrão. Com rendimento mínimo após o			
	cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.			
	Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 3 (três)			
	meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
86	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE –	50 un	5,83	583,00
	Macarrão integral tipo espaguete. Embalagem de 500			
	gramas. Composto de matéria-prima de primeira			
	qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso,			



	manaitas Datulacam Nutriaianal Obrigatária			
	parasitas. Rotulagem Nutricional Obrigatória.			
	Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de			
	entrega na unidade requisitante.			
87	MACARRÃO TIPO GRAVATA: Com ovos pacote	800 un	5,66	4.528,00
	com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo			
	enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos,.			
	Características: O produto deverá ser fabricado a partir			
	de matérias -primas sãs e limpas isentas de matéria			
	terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento			
	do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao			
	ser colocado em água não deverá turvá -la antes da			
	cocção e não poderá apresentar -se fermentado ou			
	rançoso. O produto deverá ser classificado como massa			
	seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o			
	preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de			
	amido. Características Organolépticas: aparência:			
	característica, isento de sujidades, parasitos e larvas.			
	Não poderá estar esfarelando. Validade mínima de 3			
	(três) meses a partir da data de entrega na unidade			
	requisitante.			
88	MACARRÃO TIPO MASSA ALFABETO: para	800 un	5,62	4.496,00
	sopa. Contendo ovos, Sêmola de trigo enriquecida com			
	ferro e ácido fólico. Deverão ser fabricados a partir de			
	matérias primas sãos e limpas isentas de matérias			
	terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo			
	correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As			
	massas ao serem postas na água não deverão turvá-las			
	antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou			
	rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento			
	de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem			
	de 500 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a			
	partir da data de entrega na unidade requisitante.			
89	MACARRÃO TRICOLOR PARAFUSO. Composto	600 un	6,63	3.978,00
	de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido			
	fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate			
1	= *	1		



	THE THE PER TAIL GOING BY			1
	desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma.			
	Embalagem de plástico atóxico, com 500g. Validade			
	mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na			
	unidade requisitante.			
90	MAMÃO FORMOSA- não pode estar com aspecto	2000 kg	11,14	22.280,00
	amolecido, rachado, escuro ou amassado. De primeira			
	qualidade, com amadurecimento médio. Não será			
	aceito produto com defeitos na casca, sinais de			
	apodrecimento, tamanho uniforme, média de 2 kg.			
91	MANDIOCA – produto embalado e armazenado em	400 kg	8,31	3.324,00
	embalagem própria, descascado e congelado, isento de			
	irregularidades. Com aspectos e características de			
	origem do produto. Peso por embalagem deve ser de 1			
	kg.			
92	Manga tomy – deve ter casca lisa e brilhante, não	2000 kg	8,88	17.760,00
	apresentar manchas escuras ou rachaduras. Não deve			
	estar murcha. Deve ser de primeira qualidade, sem			
	imperfeições. Deve estar com amadurecimento médio.			
93	MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE, SEM SAL.	200 un	14,50	2.900,00
	Descrição: Embalagem de 200g a 500 gramas. Obtida			
	do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e			
	maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos,			
	embalagens com dados de identificação, data de			
	fabricação e validade, lote, registro do Ministério da			
	Agricultura SIF/ DIPOA. Transportado em carro			
	refrigerado conforme legislação ANVISA.Embalagem			
	primaria: potes de polietileno resistente. Validade			
	mínima de 1 (um) meses a partir da data de entrega na			
	unidade requisitante.			
94	•	100 un	18,49	1.849,00
	MANTEIGA ZERO LACTOSE, com sal.			
	Embalagem de 200 g a 500g. Ingredientes: Creme de			
	leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural			
	urucum. Alérgicos: Contem derivados de leite. Não			
	contém glúten. O transporte deverá ser feito em carro			



<u>iviuriicipio de vargerri donita</u>				
	refrigerado, conforme legislação da			
	ANVISA.Embalagens com dados de identificação,			
	data de fabricação e validade, lote, registro do			
	Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Transportado			
	em carro refrigerado conforme legislação			
	ANVISA.Embalagem primaria: potes de polietileno			
	resistente. Validade mínima de 1 (um) meses a partir			
	da data de entrega na unidade requisitante.			
95	MELANCIA – Melancia tamanho regular de 1ª	6000 kg	3,43	20.580,00
	qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre			
	de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração			
	uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura,			
	com polpa firme e intacta.			
96	MELÃO amarelo – de boa qualidade. Tamanho	2000 kg	8,24	16.280,00
	médio e uniforme, sem defeitos físicos. Maturação			
	média. Não serão permitidos manchas ou defeitos na			
	casca. Peso médio 1,5 kg.			
97	MEXERICA: ponkan fresca; de primeira; tamanho e	2000 kg	6,56	13.120,00
	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.			
98	MILHO VERDE CONGELADO. Ingredientes:	300 un	10,35	3.105,00
	milho verde, sem corante e conservante, obtido do			
	cozimento de grãos de milho verde. Recipientes			
	utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem			
	contendo 300g. Na embalagem deverá constar o nome			
	e marca do produto, data de fabricação, prazo de			
	validade, número do lote e tabela de informação			
	nutricional. Validade mínima de 3 (três) meses a partir			
	da data de entrega na unidade requisitante.			
99	MILHO VERDE IN NATURA – desprovido de	600 un	5,25	3.150,00
	palhas, espigas com tamanho médio, verdes, grãos			
	F,F, 8			



	Walliopio Do Valgotti Di			
	conservação em condições adequadas para o consumo.			
	Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja			
	com peso mínimo de 500g, contendo no mínimo três			
	espigas envolvidas pelo plástico filme.			
100	MORANGO – fresco; de primeira; tamanho e	1500 kg	24,79	37.185,00
	coloração uniformes; 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.			
	Podendo ser entregues a granel ou embalados em kg.			
101	Nectarina nacional, de 1ª qualidade, frutos maduros,	1600 kg	13,22	21.152,00
	unidades com peso médio de 90g. Entrega respeitará a			
	sazonidade.			
102	NOZ MOSCADA – Ingredientes: Nos moscada em	200 un	1,99	398,00
	grão, sem adição de outros ingredientes. Aspecto: grão.			
	Cor e odor característico. Embalagem 10 gramas.			
	Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de			
102	entrega na unidade requisitante.	100 un	17.40	1 749 00
103	ÓLEO DE GIRASSOL . Ingredientes: óleo de	100 un	17,48	1.748,00
	girassol e antioxidante ácido cítrico. Sem gordura trans			
	na porção. Embalagem com até 900 ml, limpas, não			
	amassadas, resistentes, que garantam a integridade do			
	produto até o momento do consumo. A embalagem			
	deverá conter externamente os dados de identificação e			
	procedência, informação nutricional, número do lote,			
	data de validade, quantidade do produto e número do			
	registro. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da			
10.4	data de entrega na unidade requisitante.	100	15.50	1.550.00
104	ÓLEO DE MILHO. Ingredientes: 100% óleo de	100 un	15,59	1.559,00
	milho refinado. Sem gordura trans na porção.			
	Embalagem com até 900 ml, limpas, não amassadas,			
	resistentes, que garantam a integridade do produto até			
	o momento do consumo. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação e procedência,			



- Million S	widilicipio de Valgetti de	orma	1	1
	informação nutricional, número do lote, data de			
	validade, quantidade do produto e número do registro.			
	Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de			
	entrega na unidade requisitante.			
105	ÓLEO DE SOJA REFINADO- Descrição: 100%	1000 un	7,39	7.390,00
	natural. Sem gordura Trans na porção. Embalagem			
	com até 900 ml, limpas, não amassadas, resistentes, que			
	garantam a integridade do produto até o momento do			
	consumo. A embalagem deverá conter externamente os			
	dados de identificação e procedência, informação			
	nutricional, número do lote, data de validade,			
	quantidade do produto e número do registro. Validade			
	mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na			
	unidade requisitante.			
106	ORÉGANO – Ingredientes: orégano. Embalagem com	300 un	7,62	2.286,00
	100 gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir			
	da data de entrega na unidade requisitante.			
107	OVOS DE GALINHA – características técnicas: ovos	1000 dz	10,34	10.340,00
	de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão			
	estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem:			
	em caixas de papelão, com registro no Ministério da			
	Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo			
	15 dias a contar a partir da data de entrega.			
108	PÃO CASEIRO: Descrição: Sem adição de açúcar ou	1000 un	11,09	1.109,00
	adoçante na preparação. Formulado a base de farinha			
	de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser			
	utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura			
	de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura			
	de soja parcialmente hidrogenada, gordura			
	hidrogenada de soja, gordura parcialmente			
	hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal			
	hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina			
	vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo			
	vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo			
	vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e			
<u> </u>	<u> </u>	l	ı	I.



hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina	
vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos	
plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo	
com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante,	
data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	
109 PÃO DE MILHO . 500 kg 16,2	5
Caseiro, sem adição de açúcar ou adoçante.	
composição.Características: não esfarelento ou	
cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco.	
Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo	
estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação,	
prazo de validade, ingredientes e peso do produto.	
Unidade tamanho médio.	
110 PÃO FATIADO – Descrição: Formulado a base de 2400 un 6,42	15.408,00
farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não	
deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal,	
gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja,	
gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura	
hidrogenada de soja, gordura parcialmente	
hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal	
hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina	
vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo	
vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo	
vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e	
hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina	
vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos	
plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo	
com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante,	
data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	
111 PÃO FRANCÊS – Descrição: unidade de 50g em 2.500 kg 11,6	29.025,00
média, fresco, macio, sem presença de sujidades,	
frescos. Não deve ser utilizado açúcar na sua	
fabricação. Não deve possuir aditivos na fabricação.	
Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, fermento	
biológico. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans:	



	-	iviunicipio de vargeni bi	<u> Jilla</u>		
		gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol,			
		gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente			
		hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura			
		parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada,			
		gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente			
		hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de			
		milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e			
		palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo			
		vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal,			
		margarina, margarina vegetal. Não deve ser embalado			
		quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação			
		do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional,			
		peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro			
		no SIM ou SIF.			
		Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da			
		entrega.			
	112	PÃO FRANCÊS, INTEGRAL: sem adição de	200 kg	16,99	3.338,00
		açúcar.Unidades com 50 gramas; fresco macio, sem			
		presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve			
		ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com			
		identificação do produto, rótulo com ingredientes,			
		valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação,			
		validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de			
		5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode			
		conter gordura trans. Características: pão com casca			
		fina, macia e grande quantidade de miolo. Será			
		rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal			
		acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e			
		com embalagem violada			
ŀ	113	PÃO INTEGRAL FATIADO: Descrição:	2400 un	8,66	20.784,00
		Formulado a base de farinha de trigo integral,	2.00	0,00	
		manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado			
		gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal			
		de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja			
1	1		1		1



soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. 114 PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHODE Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes,		parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de			
parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. 114 PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada, oleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou			
hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. 114 PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada, oleo de milho hidrogenado, óleo vegetal hidrogenada, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou			
de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		parcialmente hidrogenada, margarina vegetal			
hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal			
creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal			
fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenado, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado,			
identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. 114 PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHODESCRIÇÃO: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue			
valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. 114 PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO- Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com			
validade e registro no SIM ou SIF. PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO- Descrição: Unidade com peso médio de 25g – Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		identificação do produto, rótulo com ingredientes,			
PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO- Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação,			
Descrição: Unidade com peso médio de 25g — Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		validade e registro no SIM ou SIF.			
Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com	114	PÃO TIPO BISNAGUINHA OU CASEIRINHO-	2.000 kg	14,23	28.460,00
água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		Descrição: Unidade com peso médio de 25g -			
trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol, gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal,			
gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		água e fermento. Não deve ser utilizado gorduras tipo			
hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		trans: gordura vegetal, gordura de vegetal de girassol,			
parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada, gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		gordura vegetal de soja, gordura de soja parcialmente			
gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		hidrogenada, gordura hidrogenada de soja, gordura			
hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		parcialmente hidrogenada e/ou interesterificada,			
milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		gordura vegetal hidrogenada ou parcialmente			
palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		hidrogenada, margarina vegetal hidrogenada, óleo de			
vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal, margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		milho hidrogenado, óleo vegetal de algodão, soja e			
margarina, margarina vegetal. Entregue fresco. Embalados em sacos plásticos atóxicos com		palma hidrogenado, óleo vegetal hidrogenado, óleo			
Embalados em sacos plásticos atóxicos com		vegetal liquido e hidrogenado, creme vegetal,			
		margarina, margarina vegetal. Entregue fresco.			
identificação do produto, rótulo com ingredientes,		Embalados em sacos plásticos atóxicos com			
		identificação do produto, rótulo com ingredientes,			
valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação,		valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação,			
validade e registro no SIM ou SIF.		validade e registro no SIM ou SIF.			
115 PEPINO COMUM: tamanho e coloração uniformes, 400 kg 4,88 1.952,00	115	PEPINO COMUM: tamanho e coloração uniformes,	400 kg	4,88	1.952,00
sem danos físicos. Produto fresco.		sem danos físicos. Produto fresco.			
116 PÊRA - casca lisa, nova, de primeira qualidade. 3000 kg 15,24 45.720,00	116	PÊRA - casca lisa, nova, de primeira qualidade.	3000 kg	15,24	45.720,00
Tamanho médio e uniforme, sem imperfeições, com		Tamanho médio e uniforme, sem imperfeições, com			
maturação média. Não pode estar murcha nem		maturação média. Não pode estar murcha nem			



	amassada.			
117	PESSEGO NACIONAL – de boa qualidade,	2000 kg	15,45	30.900,00
11/	tamanhos médios e uniformes. Com maturação média.	2000 Kg	13,73	30.700,00
	Livre de danos físicos.			
118	PIMENTÃO AMARELO: casca lisa e brilhante, não	50 kg	19,54	977,00
110	pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade,	30 Kg	19,51	777,00
	sem manchas, livres de resíduos.			
119	PIMENTÃO VERDE, casca lisa e brilhante, não pode	100 kg	9,93	9,93
	estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade, sem		,	
	manchas, livres de resíduos.			
120	PIMENTÃO VERMELHO, casca lisa e brilhante,	50 kg	19,54	977,00
	não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade,	_		
	sem manchas, livres de resíduos.			
121	POLVILHO AZEDO –Descrição: embalagem com	300 un	6,29	1.877,00
	até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima			
	de 3 (três) meses a contar da data da entrega.			
122	POLVILHO DOCE –Embalagem com 500g, data de	300 un	5,57	1.671,00
	fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses			
	a contar da data da entrega.			
123	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, ZERO	300 un	10,87	3.261,00
	LACTOSE: Acondicionado em embalagens de 150			
	gramas. Deve apresentar odor característico. A			
	embalagem íntegra, adequada e resistente, com			
	rotulagem especificando o peso, tipo, data de			
	fabricação, data de validade, origem e com registro de			
	inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). O transporte			
	deverá ser feito em carro refrigerado, conforme			
	legislação da Anvisa			
124	QUEIJO MUSSARELA FATIADO: peças de 3,5 a 4	800 kg	43,62	34.896,00
	kg, transportado e conservado em temperatura não			
	superior a 8â°c, embalado em plástico inviolável,			
	selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses na			
	data da entrega, e suas condições deverão estar de			
	acordo com a portaria 364/97(mapa), rdc 12/01, rdc			
	259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores,			



proc.adm. determinados pelo mapa e ANVISA 125 REPOLHO VERDE com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme. 126 SAGU — Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de policitleno com peso líquido de 500g. Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com fo00 kg 130 UVA COMUM – os cachos devem conter manchas. Maturação média. 131 UVA PASSA PRETA: Ingredientes: uva passa 100 un 3,99 399,00		produto sujeito a verificação no ato da entrega aos			
consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme. 126 SAGU — Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		proc.adm. determinados pelo mapa e ANVISA			
desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme. 126 SAGU — Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	125	REPOLHO VERDE com folhas compactas e com	500 un	6,96	3.480,00
própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme. 126 SAGU — Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		consistência firme, estar fisiologicamente			
e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho uniforme. 126 SAGU — Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM — os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração			
conservação e maturação. Tamanho uniforme. 126 SAGU — Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: sagu Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas			
SAGU - Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: sagu Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM — os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		e doenças e estar em perfeitas condições de			
polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes: saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		conservação e maturação. Tamanho uniforme.			
sagu Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	126	SAGU – Descrição: classe: pérola, tipo 1, saco de	200 un	6,96	1.392,00
de entrega na unidade requisitante. 127 SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM — os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		polietileno com peso líquido de 500g. Ingredientes:			
SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		saguValidade mínima de 3 (três) meses a partir da data			
com até 01 Kg. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		de entrega na unidade requisitante.			
composição, registro, peso líquido. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	127	SAL REFINADO IODADO- Descrição: embalagem	300 kg	3,16	9,48
de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		com até 01 Kg. Deve constar na embalagem:			
requisitante. 128 Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		composição, registro, peso líquido. Validade mínima			
Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade			
uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		requisitante.			
devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	128	Salsa: fresca; de primeira; tamanho e coloração	300 un	6,29	1.887,00
de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		uniformes com aproximadamente 250 gramas;			
físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta			
não deve apresentar -se murcha ou amarelada 129 TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos			
TOMATE de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;			
amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		não deve apresentar -se murcha ou amarelada			
classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	129	TOMATE de primeira qualidade, grau médio de	1100 kg	9,02	9.922,00
enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha,			
fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		classificada, de polpa firme e intacta, isento de			
física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. 130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de			
130 UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		fertilizantes, parasitas e larvas, sem lesões de origem			
grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.			
variedade. A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.	130	UVA COMUM – os cachos devem estar cheios, com	600 kg	9,99	5.994,00
facilidade do cacho e estes não devem conter manchas. Maturação média.		grãos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriado para			
Maturação média.		variedade. A fruta não deve se desprender com			
		facilidade do cacho e estes não devem conter manchas.			
131 UVA PASSA PRETA: Ingredientes: uva passa 100 un 3,99 399,00		Maturação média.			
	131	UVA PASSA PRETA: Ingredientes: uva passa	100 un	3,99	399,00



Município De Vargem Bonita

I		pretaUva passa preta, sem semente, embalagem com			
		dados de identificação do produto, marca do fabricante,			
		data de fabricação, prazo de validade. Embalagem			
		plástica termosselada com peso aproximado de 100			
		gramas. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da			
		data de entrega na unidade requisitante.			
	132	UVA THOMPSON (uva de mesa): os cachos devem	300 kg	21,99	6.597,00
		estar cheios, com grãos firmes e lisos, de cor e tamanho			
		apropriado para variedade. A fruta não deve se			
		desprender com facilidade do cacho e estes não devem			
		conter manchas. Maturação média			
	133	conter manchas. Maturação média VAGEM fresca; de primeira; tamanho e coloração	100 kg	16,65	1.665,00
	133	,	100 kg	16,65	1.665,00
	133	VAGEM fresca; de primeira; tamanho e coloração	100 kg	16,65	1.665,00
	133	VAGEM fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e	100 kg	16,65	1.665,00
	133	VAGEM fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e	100 kg	16,65	1.665,00
	133	VAGEM 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	100 kg	16,65	1.665,00
	133	VAGEM 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	100 kg	5,93	1.665,00
		VAGEM 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	J		1.665,00
		VAGEM 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 VINAGRE DE MAÇÃ ORGANICO: Ingredientes:	J		1.665,00

3. JUSTIFICATIVA DO OBJETO:

O presente processo se faz necessário para disponibilizar os gêneros alimentícios para a preparação de merenda escolar aos alunos da rede pública municipal no período letivo e a vigência da Ata de Registro de Preços

4. DAS OBRIGAÇÕES MÍNIMAS DAS PARTES

4.1 Da Contratante

- a) Fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade do(s) objetos a ser(em) fornecido(s)/entregue(s);
- b) Efetuar o pagamento do objeto fornecido/entregue conforme o edital na época



Estado De Santa Catarina Município De Vargem Bonita

- de sua exigibilidade;
- c) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto que o licitante vencedor apresentar fora das especificações contidas neste Edital;
- d) A fiscalização do objeto a ser fornecido/entregue ocorrerá por intermédio do contratante, através de fiscal designado no contrato administrativo, de forma a fazer cumprir, rigorosamente as condições do objeto do presente Edital;
- e) Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislaçãovigente.

4.2 Da Contratada

- a) Manter, durante a execução do objeto, todas as condições de habilitação previstas noEdital e em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- b) Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrõesde qualidade exigidos;
- c) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega previsto no contrato;
- d) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de execução inadequada ou feita sem os devidos cuidados;
- e) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Edital;
- f) Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução e entrega do objeto.

5. PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO:

- 5.1. Os produtos deverão ser entregues, de forma parcelada, conforme a necessidade do Município, junto a Escola Municipal Angelo Anzollin e Centro de Educação Infantil Primeiros Passos, localizados na sede do município e Centro de Educação Infantil Pingo de Ouro Localizado na Vila Campina da Alegria, a partir do recebimento da Solicitação de Fornecimento de acordo com as formas especificadas abaixo em horário de expediente normal do Município. Dúvidas sobre a entrega ligar no telefone: (49) 3548-3000—Secretaria de Educação (merenda escolar).
- 5,2 Os produtos "secos" deverão ser entregues, de forma parcelada, conforme a necessidade do Município, nas quantidades e nos locais a serem informados pela Secretaria Solicitante, sendo este em qualquer local do Município, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento, em horário de expediente normal do Município.
- 5.3 Os hortifrutigranjeiros, pães e demais produtos perecíveis, deverão ser entregues de forma parcelada, conforme cronograma de entrega que será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação (até duas vezes na semana), contendo as quantidades dos produtos, local e datas de entrega.



Município De Vargem Bonita

- 5.4 Os horários para entrega deverá ser das 8h às 11h e das 13h30 às 17h, sendo que fora desses horários os produtos não serão recebidos, ficando a licitante vencedora passível de multa por descumprimento contratual.
- 5.5 O prazo de validade mínimo dos gêneros alimentícios perecíveis será de 7 (sete) dias e dos não perecíveis de 4 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto.
- 5.6 Em nenhuma hipótese serão recebidos gêneros alimentícios que não atendam ao padrão de qualidade exigido e a descrição correta do produto mencionada neste Edital.
- 5.6.1 Caso o produto não corresponda ao exigido no Edital, a empresa vencedora deverá providenciar, no prazo máximo de 2 (dois) dias corridos a sua substituição, visando o atendimento das especificações, sob pena de rescisão contratual e aplicação das sanções previstas neste Instrumento.
- 5.7 Os produtos deverão ser entregues em veículo apropriado, com carroceria fechada, em boas condições de higiene e limpeza, com alimentos secos separados de alimentos frios, e os alimentos que necessitem de refrigeração devem ser acondicionados em caixas térmicas até o momento da entrega.

6. DAS CONDICÕES DE PAGAMENTO:

- a) O pagamento será feito no prazo de até 30(trinta) dias úteis após a entrega do material, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo responsável no acompanhamento e recebimento dos produtos/serviços.
- b) Para fazer jus ao pagamento, a contratada deverá apresentar nota fiscal, de acordo com a autorização de fornecimento, descrevendo o serviço prestado, a quantidade, preço unitário, preço total, número da autorização de fornecimento, dados bancários, impostos retidos e os dados do recurso.
- c) Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária.
- d) A Nota Fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao detentor, para retificação ou substituição.

RECURSO A SER UTILIZADO:

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos próprios consignados na Lei Orçamentária do Município de Vargem Bonita.

Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM BONITA

05.001 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA / SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

10 - EDUCAÇÃO PARA TODOS

12.306 - Educação / Alimentação e Nutrição

2.010 - MERENDA ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL

32 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.501.0000.0000 - OUTROS

RECURSOS NÃO VINCULADOS



Município De Vargem Bonita

32 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.552.0000.0041 - FNDE - PNAE ENSINO FUNDAMENTAL

2.011 - MERENDA ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL

33 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.501.0000.0000 - OUTROS RECURSOS NÃO VINCULADOS

33 - 3.3.90.00.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.552.0000.0042 - FNDE - PNAE CRECHE 19.784,46 33 - 3.3.90.00.00.00.00 - APLICACOES DIRETAS 1.552.0000.0043 - FNDE - PNAE PRÉ-ESCOLA

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO. 8.1 Documentos relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) *Ato constitutivo*, estatuto ou *contrato social* em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário individual, ou;
- c) em se tratando de microempreendedor individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

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

8.2. Quanto a HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se empresa individual, ou no Cadastro Nacional Pessoa Jurídica (CNPJ), se pessoa jurídica, atualizado;
- b) A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da *União*, abrangendo também as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91.
- d) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos *Estaduais*, emitida pela Fazenda do Estado onde está sediada a empresa.
- e) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos *Municipais*, emitida pela Fazenda do Município onde está sediada a empresa.
- f) Comprovante de regularidade relativa ao *Fundo de Garantia* por Tempo de Serviço (FGTS).
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a *Justiça do Trabalho*, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943.

Estado De Santa Catarina Município De Vargem Bonita

8.3. Quanto a HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica da licitante, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresso.
- b) Caso a Licitante esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar a certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento.

8.4. Quanto a HABILITAÇÃO TÉCNICA:

- a) Comprovação de capacidade para a execução do objeto deste Edital, mediante apresentação de documento emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se ateste que a empresa executou a qualquer tempo, fornecimento igual ou semelhante a este que está sendo licitado (Atestado de Capacidade Técnica) (art. 67, inciso II, da Lei 14.133/2021).
- b) A proponente, **deverá ainda**, sob pena de inabilitação, **declarar**:
- I. *Não emprega menor de 18 anos* em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- II. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- III. Que cumpre as exigências de *reserva de cargos* para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- IV. A *inexistência de quaisquer fatos impeditivos* de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Vargem Bonita ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- V. Que não possui funcionário público no quadro societário da empresa;
- VI. Que está adequada à *Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)* Lei nº 13.709/2018;
- VII. Que a empresa conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- h) que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

9. TERMO DE ACEITE:



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE VARGEM BONITA



Declaro, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, que serei responsável pela fiscalização do contrato originado por esse Processo, acompanhando e anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que se fizer necessário à regularização das faltas ou defeitos para exigir seu fiel cumprimento.

Nome do Fiscal titular: Dilmar Antônio Mozzer

Cargo/função: Secretário de Educação

Vargem Bonita, 28 de agosto de 2024.

Dilmar Antônio Mozzer Secretário de Educação