



## Índice

|   |          |
|---|----------|
| <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO .....</b> | <b>2</b> |
| <b>AVISO DE PREGÃO ELETRONICO .....</b>       | <b>2</b> |
| <b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS .....</b>        | <b>2</b> |



**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**AVISO DE PREGÃO ELETRONICO**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 030/2025**

**ATADEREGISTRODEPREÇOS Nº 030.1/2025**

O **MUNICÍPIO DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº **01.597.627/0001-34**, com sede na Rua Imperatriz II, nº 800, Centro, Governador Edison Lobão/MA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Educação, na qualidade de Órgão Gerenciador**, neste ato representado por seu Secretário Municipal, **Geraldo Evandro Braga de Sousa**, e, de outro lado, a empresa **BATISTA E COELHO LTDA**, inscrita no CNPJ nº **07.321.315/0001-80**, com sede na Rua Seis de Dezembro, nº 08 - A, Bairro Novo Horizonte, Imperatriz/MA, CEP 65919-120, **na qualidade de Fornecedor Registrado**, neste ato representada por seu representante legal, **FELIPE CASTORINO BATISTA COELHO**, CPF nº **600.081.573-59**, resolvem firmar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, decorrente da **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 030/2025**, realizada nos autos do **Processo Administrativo nº 343266.2025.2152-08, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente os artigos 82 a 86, e do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023**, bem como das demais normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

|  |
|--|
| <b>EMPRESA:BATISTA E COELHO LTDA</b>   |
| <b>CNPJ:07.321.315/0001-80</b>   |
| <b>ENDEREÇO:Rua Seis de Dezembro, nº 08 - A, Bairro Novo Horizonte, Imperatriz/MA, CEP 65919-120</b> |
| <b>REPRESENTANTE: Felipe Castorino Batista Coelho</b>  |
| <b>CPF: 600.081.573-59</b>   |
| <b>EMAIL: distribuidoranovohorizonte1@gmail.com</b>  |

**1.DO OBJETO**

**1.1.** A presente Ata tem por objeto o [Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da merenda escolar para o ano letivo de 2026 dos alunos da rede municipal de educação de Governador Edison Lobão - MA.](#)

**1.2.** Termo de Referência/Projeto Básico, anexo I do edital de Pregão Eletrônico SRP Nº 030.2025 que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2.DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

**2.1.** Os preços registrados, as especificações do objeto, os quantitativos mínimos e máximos estimados, bem como as demais condições ofertadas na proposta do Fornecedor Registrado, são os constantes da tabela abaixo, não implicando obrigação de contratação por parte da Administração, ficando a contratação condicionada às necessidades e à conveniência administrativa, observada a disponibilidade orçamentária.

**LOTE 01 – GÊNEROS PERECÍVEIS: ITENS 01 – 35**

| <b>ITEM</b> | <b>DESCRIÇÃO<br/>/ESPECIFIC</b> | <b>QUANT.</b> | <b>MARCA</b> | <b>UNID.</b> | <b>V. UNIT.</b> | <b>V. TOTAL</b> |
|-------------|---------------------------------|---------------|--------------|--------------|-----------------|-----------------|
|-------------|---------------------------------|---------------|--------------|--------------|-----------------|-----------------|

|           |  |            |                            |           |                  |                     |
|-----------|--|------------|----------------------------|-----------|------------------|---------------------|
|           | <b>AÇÃO</b>  |            |                            |           |                  |                     |
| <b>01</b> | <p><b>AÇAFRÃO EM PÓ (100g):</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/> cúrcuma desidratada e moída.<br/> Açafrão puro, de boa qualidade. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas.<br/> <b>SEM GLÚTEN.</b></p> <p>acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser</p> | <b>250</b> | <b>Rei dos Condimentos</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 24,21</b> | <b>R\$ 6.052,50</b> |

|    |  |       |         |     |          |               |
|----|--|-------|---------|-----|----------|---------------|
|    | <p>íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. A <b>embalagem deve ser com peso individual de 100 g.</b></p>  |       |         |     |          |               |
| 02 | <p><b>CHOCOLATE EM PÓ ALCALINO - 50% CACAU (500g):</b></p> <p><b>Características gerais:</b> o produto Cacau cru em pó deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 02 (Decreto 12.486/78), Resolução RDC nº 264 de 22/09/05, RDC nº 12 de 02/01/01, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 360 de 23/12/03, RDC nº 14 de 28/03/14, Portaria nº 326 de 30/07/1997, Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020 e Lei nº</p> | 3.000 | Selecta | PCT | R\$ 9,90 | R\$ 29.700,00 |

8.656 de  
21/05/93.  
Ingredientes  
como cacau  
em pó, açúcar  
e aromatizante  
sintético  
idêntico ao  
natural. Deve  
ser isento de  
leite e dos  
principais  
alimentos  
alérgenos  
conforme  
Resolução  
RDC nº 26 de  
02/07/15.  
Poderá conter  
outros  
ingredientes  
desde que  
aprovados pela  
legislação  
vigente e que  
não descaracte-  
rizem o  
produto, os  
quais deverão  
ser declarados.  
Deverá ser  
solúvel em  
líquidos  
quentes e  
frios, com cor,  
odor, sabor e  
textura  
característicos.  
É extraído das  
amêndoas ou  
grãos de  
cacau, através  
da moagem  
com  
temperaturas  
inferiores a  
40°C. Esta  
elevação da  
temperatura  
ocorre apenas

pela fricção dos grãos com a máquina. Este processo permite manter todos os nutrientes e antioxidantes deste alimento. Desta moagem resulta uma pasta parcialmente líquida. Para o transformar em pó é necessário separar a parte líquida (**manteiga de cacau**), produzindo-se então uma massa sólida (chamada **torta de cacau**) que é então pulverizada e transformada em **cacau cru em pó**. Por essa razão contém mais fibra e proteína e menos gordura que os grãos de cacau. SEM GLÚTEN.

#### **Embalagem**

s  
ec  
**und**  
**ária:** fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico,

|    |  |       |        |    |          |               |
|----|--|-------|--------|----|----------|---------------|
|    | <p>transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 5 kg.</p> |       |        |    |          |               |
| 03 | <p><b>AÇÚCAR CRISTAL (1 kg):</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos.</p>                         | 5.000 | Blanco | KG | R\$ 5,00 | R\$ 25.000,00 |

**Embalagem  
primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. A embalagem deve ser com peso individual de 1kg do produto.

**Embalagens secundárias:** fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade

|    |  |     |         |     |          |              |
|----|--|-----|---------|-----|----------|--------------|
|    | <p>dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg ou 30kg.</p>   |     |         |     |          |              |
| 04 | <p><b>AMIDO DE MILHO (200g):</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto sob a forma de pó fino, cor branca, inodoro, insípido, resultante do processamento do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, umidade excessiva (Máx. 13%: conforme legislação da Anvisa),</p> | 200 | Maizena | PCT | R\$ 7,94 | R\$ 1.588,00 |

procedência nacional, fermentação ou ranço, destinado ao consumo humano.

**Embalagem primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal, pode ser do tipo stand-up pouch (que fica em pé) ou pacote simples, resistente e envolto em caixa de papel. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. A embalagem deve ser com peso

|    |  |        |          |    |          |               |
|----|--|--------|----------|----|----------|---------------|
|    | <p>individual de 200g do produto.</p> <p><b>Embalagem</b></p> <p>secundária: caixa de papelão resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 6 a 10kg.</p> |        |          |    |          |               |
| 05 | <p><b>ARROZ BRANCO LONGO FINO (1 kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessita de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo,</p>  | 15.000 | Tia Dora | KG | R\$ 5,20 | R\$ 78.000,00 |

pedras,  
sujidades,  
odores  
estranhos e de  
substâncias  
nocivas.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermet  
icamente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem. A  
embalagem  
deve ser com  
peso  
individual de  
1kg do  
produto.

**Embalagem**

**s  
ec  
und  
ária:** fardo  
plástico de  
polietileno,  
resistente,  
atóxico,  
transparente

|    |   |     |        |     |           |              |
|----|---|-----|--------|-----|-----------|--------------|
|    | <p>ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg ou 30kg.</p> |     |        |     |           |              |
| 06 | <p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS (170g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> aveia em flocos rica em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiumectante carbonato de</p>                                       | 100 | Nestlé | PCT | R\$ 10,10 | R\$ 1.010,00 |

cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações.

**Embalagem primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal, pode ser do tipo stand-up pouch (que fica em pé) ou pacote simples, resistente e envolto em caixa de papel. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou

|    |  |       |           |     |          |               |
|----|--|-------|-----------|-----|----------|---------------|
|    | <p>embalagem. A embalagem deve ser com peso individual de 170g do produto.</p> <p><b>Embalagem</b><br/>s<br/>ec<br/><b>und</b><br/><b>ária:</b> caixa de papelão ondulado resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 6 a 10kg.</p> |       |           |     |          |               |
| 07 | <p><b>BISCOITO DOCE - TIPO ROSQUINHA (300g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo rosquinha sabor coco, leite ou nata.</p>   | 4.000 | Rancheiro | PCT | R\$ 6,84 | R\$ 27.360,00 |

Fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor amarelo-claro a dourado e odor característico sem ranço, bolor ou odores estranhos, textura crocante, firme e seca e em perfeito estado de conservação. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, vestígios de insetos, livres de umidade e ou qualquer sinal de contaminação.

**Embalagem primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que

|    |   |        |         |     |          |               |
|----|---|--------|---------|-----|----------|---------------|
|    | <p>estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. A embalagem deve ser com peso individual de 300g do produto.</p> <p><b>Embalagem</b><br/>s<br/>ec<br/>und<br/>ária: caixa de papelão ondulado resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 9kg.</p> |        |         |     |          |               |
| 08 | <p><b>BISCOITO SALGADO – ÁGUA E SAL (300 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>Farinha de trigo</p>  | 13.000 | Estrela | PCT | R\$ 4,84 | R\$ 62.920,00 |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| enriquecida com ferro e ácido fólico, biscoito água e sal, seco, do tipo cream cracker ou equivalente, isento de recheios, coberturas, corantes artificiais e contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Fabricado a partir de matérias primas sãs, em perfeito estado de conservação e conter sabor, cor amarelo-claro a dourado e odor característico sem ranço, bolor ou odores estranhos, textura crocante e seca e em perfeito estado de conservação. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas, vestígios de insetos, livres de umidade e ou qualquer sinal de contaminação. |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

**Embalagem  
primária:**

condicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. A embalagem deve ser com peso individual de 300g do produto.

**Embalagens secundárias:**

caixa de papelão ondulado resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com

|    |  |       |             |     |           |               |
|----|--|-------|-------------|-----|-----------|---------------|
|    | <p>identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 6kg.</p>  |       |             |     |           |               |
| 09 | <p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO (250g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto submetido a torra e moagem, sem adição de quaisquer outros ingredientes, pronto para infusão, torrado e moído em pó, tipo tradicional ou extra, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado, 100% puro, sem mistura com cereais ou outros grãos. Com selo ABIC. Deve apresentar-se com cor, aroma e sabor característicos, livre de matérias estranhas, umidade</p> | 1.000 | Puro Maratá | PCT | R\$ 11,85 | R\$ 11.850,00 |

excessiva,  
fermentação,  
mofo, bolor,  
ranço ou  
quaisquer  
sinais de  
deterioração.

**Embalagem  
primária:**

produto  
embalado em  
pacote  
laminado a  
vácuo íntegro,  
vedado hermeti-  
camente,  
selada,  
resistente e  
atóxica, com  
barreira à luz e  
umidade. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
abauladas,  
estufadas,  
rasgadas,  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem. A  
embalagem  
deve ser com  
peso  
individual de  
250g do  
produto. ROT  
ULAGEM NU  
TRICIONAL  
OBRIGATÓR  
IA (RDC Nº  
360, DE 23  
DE

|    |   |     |           |     |          |            |
|----|---|-----|-----------|-----|----------|------------|
|    | <p>DEZEMBRO DE 2003).</p> <p><b>Embalagens</b></p> <p>secundária: caixa de papelão ondulado resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 5kg.</p> |     |           |     |          |            |
| 10 | <p><b>CANELA EM PÓ (20g / 50g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto obtido da moagem da casca seca do tronco da árvore Cinnamomum zeylanicum (canela-do-ceilão) ou Cinnamomum cassia (canela-cássia) limpas e moídas em conformidade</p>  | 200 | Norte Sul | UND | R\$ 3,19 | R\$ 638,00 |

com os requisitos da indústria alimentícia. R  
OTULAGEM  
NUTRICION  
AL OBRIGAT  
ÓRIA (RDC  
Nº 360, DE 23  
DE  
DEZEMBRO  
DE 2003),  
apresentado na  
forma de pó  
fino seco e  
homogêneo,  
com aroma  
característico,  
cor marrom  
clara a escura,  
odor e sabor  
característicos,  
fortes e  
agradáveis e  
sabor picante-  
adocicado.  
Isento de  
sujidades,  
matérias  
estranhas,  
fungos, insetos  
ou qualquer  
contaminante.  
Deve ser  
100% canela,  
sem adição de  
corantes,  
conservantes,  
açúcar ou  
outras  
substâncias.

**Embalagem  
primária:**  
acondicionado  
em  
embalagem  
(potes) de  
polietileno  
com tampa,

atóxico,  
resistente,  
selada e  
hermética. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
abauladas,  
estufadas,  
rasgadas,  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem. A  
embalagem  
deve ser com  
peso  
individual de  
20g a 50g do  
produto.

**Embalagem  
se  
cun**

**dária:** fardo  
plástico de  
polietileno,  
resistente,  
atóxico,  
transparente, h  
ermeticamente  
selado por ter  
mossoldagem  
de forma a  
garantir a  
integridade  
dos potes  
durante  
transporte e ar  
mazenamento,  
sem permitir  
entrada de  
umidade,  
sujeira ou  
contaminantes.

|    |  |     |        |     |          |              |
|----|--|-----|--------|-----|----------|--------------|
|    | <p>O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg ou 30k.</p>   |     |        |     |          |              |
| 11 | <p><b>COCO RALADO EM FLOCOS GROSSOS-DESIDRATADO (100g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto obtido a partir da polpa madura do coco (Cocos nucifera L.), ralada em flocos grossos secos e submetida à desidratação. Com granulometria grossa (flocos maiores, entre 1 mm e 3 mm). Deve apresentar-se seco, textura dos flocos secos e firmes, com umidade máxima de 3% a 5%, cor branca a levemente amarelada com sabor e odor naturais do coco. Sem</p> | 400 | Sococo | PCT | R\$ 4,64 | R\$ 1.856,00 |

adição de  
açúcar,  
conservantes,  
aromatizantes  
ou corantes  
artificiais,  
100% polpa de  
coco  
desidratada.

Isento de  
mofo, ranço,  
grumos,  
insetos, larvas  
e sujidades.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
em  
embalagem  
aluminizada  
ou de  
polietileno,  
selado,  
atóxico,  
transparente e  
resistente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.

Com peso  
individual de  
100g.

**Embalagem  
secundária**

|    |  |       |        |     |          |               |
|----|--|-------|--------|-----|----------|---------------|
|    | <p><b>Características:</b> caixa de papelão ondulado resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 5kg.</p>   |       |        |     |          |               |
| 12 | <p><b>COLORAU (colorífico) – (200 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>produto alimentício do tipo condimento, obtido da mistura de farinha de milho ou fubá com extrato ou pó de urucum (Bixa orellana L.), utilizado para fins culinários como corante, na forma de pó seco, fino, de cor vermelho-alaranjado intensa, com aroma característicos</p> | 5.000 | Maratá | PCT | R\$ 4,20 | R\$ 21.000,00 |

e extra forte.  
Deve estar  
livre de  
umidade,  
grumos,  
bolores,  
sujidades e  
insetos. SEM  
GLÚTEN.

**Embalagem  
primária:**

condicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermeti-  
camente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem. A  
embalagem  
deve ser com  
peso  
individual de  
100g do  
produto.

**Embalagem  
secundária:** fardo  
plástico  
atóxico,

|           |   |               |               |            |                 |                      |
|-----------|---|---------------|---------------|------------|-----------------|----------------------|
|           | transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Apresentados em fardos de 10kg.   |               |               |            |                 |                      |
| <b>13</b> | <b>EXTRATO DE TOMATE (340g):</b><br><br>Características gerais: Obtido da polpa de tomates, são e limpos, por meio de processo tecnológico adequado, massa homogênea, vermelho intensa, com odor próprio e característicos do tomate, deve conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo conter sal e/ou açúcar. O produto deve estar isento de | <b>10.000</b> | <b>Bonare</b> | <b>UND</b> | <b>R\$ 1,63</b> | <b>R\$ 16.300,00</b> |

matéria  
terrosa,  
parasitas,  
fungos,  
vestígios de  
insetos, livres  
de umidade e  
coloração  
específica.  
Não deve  
apresentar  
cheiro de  
mofos.

**Embalagem  
primária:**

produto  
deverá ser do  
tipo plásticos h  
ermeticamente  
fechada e  
resistente ou  
tetra-pack,  
cada  
embalagem  
deverá  
apresentar  
peso líquido  
de 340g.

**Embalagem  
secundária:** a  
embalagem  
secundária  
deverá ser  
caixa de  
papelão  
reforçada,  
adequada ao  
empilhamento  
recomendado,  
lacrada e  
identificada  
com o nome  
da empresa,  
resistente a  
danos durante  
o transporte e  
armazenament

|    |  |     |         |    |          |              |
|----|--|-----|---------|----|----------|--------------|
|    | <p>o, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Apresentados em caixas de 10 kg.</p> |     |         |    |          |              |
| 14 | <p><b>FARINHA DE MANDIOCA - BRANCA (1 kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de</p>  | 800 | Natural | KG | R\$ 6,05 | R\$ 4.840,00 |

mandioca  
sadias.  
Aspecto: fina e  
seca, de cor  
branca, odor e  
sabor próprios.  
Isento de  
sujidades,  
parasitas,  
matéria terrosa  
e parasitas, e  
em perfeito  
estado de  
conservação.  
Não podendo  
estar úmida,  
fermentada ou  
rançosa.

acionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermet  
icamente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso  
individual de  
1kg do  
produto.

**Embalagem**

|    |  |     |             |    |          |              |
|----|--|-----|-------------|----|----------|--------------|
|    | <p>s<br/>ec<br/><b>und</b><br/><b>ária:</b> fardo<br/>plástico de<br/>polietileno,<br/>resistente,<br/>atóxico,<br/>transparente<br/>ou leitoso, her<br/>meticamente<br/>selado por ter<br/>mossoldagem<br/>de forma a<br/>garantir a<br/>integridade<br/>dos pacotes<br/>durante<br/>transporte e ar<br/>mazenamento,<br/>sem permitir<br/>entrada de<br/>umidade,<br/>sujeira ou<br/>contaminantes.<br/>O fardo deve<br/>estar em<br/>perfeito<br/>estado, sem<br/>rasgos, furos<br/>ou sinais de<br/>violação.<br/>Apresentados<br/>em fardos de<br/>10 kg ou 30kg.</p> |     |             |    |          |              |
| 15 | <p><b>FARINHA<br/>DE TRIGO –<br/>SEM<br/>FERMENTO<br/>(1kg)</b></p> <p><b>Característica<br/>s<br/>gerais:</b><br/>Farinha de<br/>Trigo Especial<br/>de primeira,<br/>fabricada a<br/>partir de grãos<br/>de trigo, um</p>   | 150 | Rosa Branca | KG | R\$ 7,22 | R\$ 1.083,00 |

pó uniforme,  
sem grumos,  
sãos e limpos,  
branca,  
enriquecida  
com ferro e  
ácido fólico.  
Aspecto, cor,  
odor e sabor  
próprios.  
Isento de  
sujidades,  
parasitas,  
matéria terrosa  
e parasitas, e  
em perfeito  
estado de  
conservação.  
Não podendo  
estar úmida,  
fermentada ou  
rançosa.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermeti-  
camente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso

|    |  |       |          |    |          |               |
|----|--|-------|----------|----|----------|---------------|
|    | <p>individual de 1kg do produto.</p> <p><b>Embalagem</b></p> <p>s<br/>ec<br/><b>und</b></p> <p><b>ária:</b> fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg ou 30 kg.</p> |       |          |    |          |               |
| 16 | <p><b>FEIJÃO CARIOCA (1 kg)</b></p> <p><b>Características</b></p> <p><b>gerais:</b> Feijão comum, tipo 1, classe cores,</p>  | 1.500 | Ki Caldo | KG | R\$ 8,69 | R\$ 13.035,00 |

grupo I,  
produto novo,  
grãos inteiros  
de tamanho  
médio, aspecto  
brilhoso, liso.  
Isento de  
matéria  
terrosa, pedras  
ou corpos  
estranhos,  
fungos ou  
parasitas e  
livre de  
umidade,  
constituído de  
no mínimo  
90% de grãos  
na cor  
característica,  
variedade cor-  
respondente de  
tamanho e  
formato  
natural,  
maduro, limpo  
e seco.

**Embalagem  
primária:**

condicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermeti-  
camente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro

|    |  |     |          |    |          |              |
|----|--|-----|----------|----|----------|--------------|
|    | <p>sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto.</p> <p><b>Embalagem</b></p> <p><b>s</b></p> <p><b>ec</b></p> <p><b>und</b></p> <p><b>ária:</b> fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg ou 30kg.</p> |     |          |    |          |              |
| 17 | <b>FEIJÃO DE CORDA (1 kg)</b>  | 500 | Ki Caldo | KG | R\$ 8,01 | R\$ 4.005,00 |
|    | <b>Característica</b>  |     |          |    |          |              |

s  
**gerais:** Feijão  
Caupí, grupo  
II, classe  
marrom claro,  
tipo 1, produto  
novo, grãos  
inteiros,  
aspecto  
brilhoso,  
arredondado e  
liso. Isento de  
matéria  
terrosa, pedras  
ou corpos  
estranhos,  
fungos ou  
parasitas e  
livre de  
umidade,  
constituído de  
no mínimo  
90% de grãos  
na cor  
característica,  
variedade corr  
espondente de  
tamanho e  
formato  
natural,  
maduro, limpo  
e seco.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermet  
icamente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceita

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <p>aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1 kg do produto.</p> <p><b>Embalagens</b></p> <p><b>Secundária:</b> fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg ou 30 kg.</p> |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|

|    |   |     |          |    |          |              |
|----|---|-----|----------|----|----------|--------------|
| 18 | <p><b>FEIJÃO PRETO (1 kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> Feijão comum, grupo I, classe preto, tipo 1, produto novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso e liso. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco.</p> <p><b>Embalagem primária:</b></p> <p>acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas</p> | 400 | Ki Caldo | KG | R\$ 7,91 | R\$ 3.164,00 |
|----|---|-----|----------|----|----------|--------------|

deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.

Com peso  
individual de  
1kg do  
produto.

**Embalagem**

s  
ec  
**und**  
**ária:** fardo  
plástico de  
polietileno,  
resistente,  
atóxico,  
transparente  
ou leitoso, her  
meticamente  
selado por ter  
mossoldagem  
de forma a  
garantir a  
integridade  
dos pacotes  
durante  
transporte e ar  
mazenamento,  
sem permitir  
entrada de  
umidade,  
sujeira ou  
contaminantes.  
O fardo deve  
estar em  
perfeito  
estado, sem  
rasgos, furos  
ou sinais de  
violação.

|           |   |              |                  |            |                 |                     |
|-----------|---|--------------|------------------|------------|-----------------|---------------------|
|           | Apresentados em fardos de 10 kg ou 30 kg.   |              |                  |            |                 |                     |
| <b>19</b> | <p><b>FLOCÃO DE ARROZ (500g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas, e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. SEM GLÚTEN.</p> <p><b>Embalagem primária:</b></p> <p>acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas</p> | <b>1.000</b> | <b>Nutrivita</b> | <b>PCT</b> | <b>R\$ 3,62</b> | <b>R\$ 3.620,00</b> |

deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.

Com peso  
individual de  
500 g do  
produto.

**Embalagem**

s  
ec  
**und**  
**ária:** fardo  
plástico de  
polietileno,  
resistente,  
atóxico,  
transparente  
ou leitoso, her  
meticamente  
selado por ter  
mossoldagem  
de forma a  
garantir a  
integridade  
dos pacotes  
durante  
transporte e ar  
mazenamento,  
sem permitir  
entrada de  
umidade,  
sujeira ou  
contaminantes.  
O fardo deve  
estar em  
perfeito  
estado, sem  
rasgos, furos  
ou sinais de  
violação.

|    |   |        |           |     |          |               |
|----|---|--------|-----------|-----|----------|---------------|
|    | Apresentados em fardos de 10 kg.  |        |           |     |          |               |
| 20 | <b>FLOCÃO DE MILHO (500 g)</b><br><br><b>Características gerais:</b><br>Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas, e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. SEM GLÚTEN.<br><br><b>Embalagem primária:</b><br><br>acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermet | 10.000 | Nutrivita | PCT | R\$ 2,18 | R\$ 21.800,00 |

icamente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso  
individual de  
500 g do  
produto.

**Embalagem**  
**s**  
**ec**  
**und**  
**ária:** fardo  
plástico de  
polietileno,  
resistente,  
atóxico,  
transparente  
ou leitoso, her  
meticamente  
selado por ter  
mossoldagem  
de forma a  
garantir a  
integridade  
dos pacotes  
durante  
transporte e ar  
mazenamento,  
sem permitir  
entrada de  
umidade,  
sujeira ou  
contaminantes.  
O fardo deve  
estar em  
perfeito  
estado, sem  
rasgos, furos

|    |   |     |                       |     |          |            |
|----|---|-----|-----------------------|-----|----------|------------|
|    | ou sinais de violação. Apresentados em fardos de 10 kg.   |     |                       |     |          |            |
| 21 | <p><b>FOLHA DE LOURO SECA (6g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>Produto obtido a partir de 100% defolhas de Louro (<i>Laurus nobilis</i> L.), folhas selecionadas, limpas e secas do loureiro, isento de materiais estranhos, sujidades, umidade excessiva, partes deterioradas, insetos ou quaisquer substâncias nocivas à saúde, umidade máxima de 12%. Produto classificado como <b>condimento desidratado</b> conforme Resolução RDC nº 272/2019 da ANVISA.</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a</p> | 200 | Temperos Cheiro Verde | PCT | R\$ 2,88 | R\$ 576,00 |

NTA 02 e 70  
(Decreto  
12.342/78), Re  
solução/CD/F  
NDE nº 6, de  
08 de maio de  
2020. **Não  
deve conter  
corantes,  
conservantes  
ou aditivos  
art  
ificiais  
. Embalagem  
pri  
mária:**

acondicionado  
em  
embalagem  
primária em  
saco de  
polietileno,  
polipropileno  
ou laminado  
aluminizado  
atóxico, com  
fechamento  
hermética,  
resistente à  
umidade e à  
contaminação  
externa.

**Embalagem  
se  
cundária:** em  
caixa de  
papelão  
ondulado,  
resistente  
limpa e seca.  
Contendo de  
20 a 50  
unidades de  
embalagens  
primárias,  
conforme o  
peso  
individual.

|    |   |        |        |     |          |                |
|----|---|--------|--------|-----|----------|----------------|
|    | <p><b>Rotulagem obrigatória (conforme RDC nº 727/2022 ANVISA).</b> As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 6g cada pacote.</p>  |        |        |     |          |                |
| 22 | <p><b>LEITE EM PÓ (200 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isenta de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofos, de</p> | 50.000 | Itambé | PCT | R\$ 7,49 | R\$ 374.500,00 |

odores  
estranhos e  
substâncias  
nocivas. O  
produto dever  
ter registro no  
Ministério da  
Agricultura  
e/ou  
Ministério da  
Saúde.

**Embalagem  
pri  
mária:**

acondicionado  
em  
embalagem  
primária em  
polietileno,  
atóxico ou  
aluminizada e  
a secundária  
deverá ser  
envolvida em  
material  
plástico  
transparente e  
resistente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso  
individual de  
200g.

**Embalagem  
se  
cun**

|    |   |       |          |     |          |              |
|----|---|-------|----------|-----|----------|--------------|
|    | <p><b>dária:</b> fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg.</p> |       |          |     |          |              |
| 23 | <p><b>MACARRÃO PARAFUSO (500 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto originado da sêmola de trigo ou sêmola à base de farinha, tipo parafuso, sem ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico.</p>   | 2.000 | Brandini | PCT | R\$ 4,69 | R\$ 9.380,00 |

Apresentar cor e odor próprios. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade. Contém glúten.

**Embalagem primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500 g do produto.

**Embalagem secundária:** fardo

|    |  |       |         |     |          |               |
|----|--|-------|---------|-----|----------|---------------|
|    | plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg. |       |         |     |          |               |
| 24 | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (500 g)</b><br><br><b>Características gerais:</b><br>produto originado da sêmola de trigo ou sêmola à base de farinha, tipo espaguete, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico,  | 8.000 | Araguia | PCT | R\$ 4,33 | R\$ 34.640,00 |

sem ovos e corantes naturais. Apresentar cores e odor próprios. Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade. Contém glúten.

**Embalagem  
primária:**

condicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 400 g do produto.

**Embalagem  
s**

|    |  |       |        |     |          |              |
|----|--|-------|--------|-----|----------|--------------|
|    | <p>ec<br/><b>und</b><br/><b>ária:</b> fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg.</p> |       |        |     |          |              |
| 25 | <p><b>MILHO DE CANJICA AMARELO (500 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> classe amarela, tipo 1, grupo especial, subgrupo despeliculado. O produto deve estar isento de</p>  | 2.000 | Amafil | PCT | R\$ 4,41 | R\$ 8.820,00 |

matéria  
terrosa,  
parasitas,  
fungos,  
vestígios de  
insetos, livres  
de umidade e  
coloração  
específica.  
Não deve  
apresentar  
cheiro de  
mofos.

acondicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermet  
icamente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso  
individual de  
500 g do  
produto.

**Embalagem**  
s  
ec  
**und**  
**ária:** fardo  
plástico de

|    |  |     |        |     |          |              |
|----|--|-----|--------|-----|----------|--------------|
|    | <p>polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg ou 30 kg.</p> |     |        |     |          |              |
| 26 | <p><b>MILHO DE CANJICA BRANCO (500 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> classe branca, tipo I, grupo especial, subgrupo despeliculado. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de</p>   | 600 | Amafil | PCT | R\$ 4,55 | R\$ 2.730,00 |

insetos, livres de umidade e coloração específica. Não deve apresentar cheiro de mofos.

**Embalagem primária:**

condicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem.

Com peso individual de 500 g do produto.

**Embalagens secundárias:**

fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente

|    |  |     |       |     |          |            |
|----|--|-----|-------|-----|----------|------------|
|    | <p>ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg ou 30kg.</p> |     |       |     |          |            |
| 27 | <p><b>MILHO PARA PIPOCA (500g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> milho para pipoca, tipo I. Aspecto cor e sabor próprios. O produto deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Não deve</p>  | 200 | Sinhá | PCT | R\$ 4,38 | R\$ 876,00 |

apresentar  
cheiro de  
mofos.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
em saco  
plástico de  
polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente e  
vedado hermeti-  
camente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso  
individual de  
500 g do  
produto.

**Embalagem  
secundária:**

fardo  
plástico de  
polietileno,  
resistente,  
atóxico,  
transparente  
ou leitoso, her-  
meticamente  
selado por ter-  
mossoldagem  
de forma a

|    |   |     |            |     |          |            |
|----|---|-----|------------|-----|----------|------------|
|    | <p>garantir a integridade dos pacotes durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg ou 30kg.</p>  |     |            |     |          |            |
| 28 | <p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA (340 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto industrializado à base de milho, salmoura (água e sal), resultante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes artificiais. Isento de sujidades,</p> | 200 | Predilecta | UND | R\$ 3,83 | R\$ 766,00 |

fermentação e não indicar processamento defeituoso.

**Embalagem primária:**

acondicionado em embalagem em polietileno, atóxico ou aluminizada, original de fábrica na opção sachê de 340g. Com peso individual de 340g. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem.

**Embalagem**

**s ec undária:** caixa de papelão resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com

|    |  |     |        |      |          |              |
|----|--|-----|--------|------|----------|--------------|
|    | <p>fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 10 kg.</p>  |     |        |      |          |              |
| 29 | <p><b>LEITE CONDENSADO (395 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto obtido a partir da união do leite, soro do leite ou outros derivados, adicionado de açúcar e evaporado, em equipamento a vácuo, até a obtenção do teor ideal de sólidos totais. Contendo leite integral, açúcar e lactose.</p> <p><b>Embalagem primária:</b></p> <p>condicionado em embalagem de papelão tipo longa vida contendo 395g. O produto deverá</p> | 300 | Nestlé | LATA | R\$ 6,49 | R\$ 1.947,00 |

|    |   |       |      |      |          |               |
|----|---|-------|------|------|----------|---------------|
|    | <p>possuir selo de inspeção do órgão competente e registro no Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem</b><br/>se<br/><b>cun</b><br/><b>dária:</b> caixa de papelão resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 10 kg.</p> |       |      |      |          |               |
| 30 | <p><b>ÓLEO DE SOJA (900 ml)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação</p>   | 3.000 | Soya | LATA | R\$ 9,11 | R\$ 27.330,00 |

ou não de  
desodorização.  
Líquido  
viscoso,  
refinado,  
fabricado a  
partir de  
matérias  
primas sãs e  
limpas. Não  
contém glúten,  
não  
transgênico e  
que que  
contenha no  
máximo 9% de  
gorduras  
saturadas por  
porção.

**Embalagem  
pri  
mária:**

condicionad  
o em garrafas  
PET de 900ml.  
Boa barreira  
ao oxigênio e  
vapor d'água,  
transparência,  
resistência  
mecânica para  
empilhamento  
e transporte.  
As mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
abauladas,  
estufadas,  
rasgadas,  
amassadas,  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou

|    |  |     |       |     |          |              |
|----|--|-----|-------|-----|----------|--------------|
|    | <p>embalagem.</p> <p><b>Embalagem se cun</b><br/><b>dária:</b> caixa de papelão resistente e reforçada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesivas, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. Apresentados em caixas de 10 kg.</p>                    |     |       |     |          |              |
| 31 | <p><b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA ESCURA (500 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>proteína texturizada de soja escura, apresentada em grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. produzida através da farinha desengordurada de soja e corante caramelo. Sem colesterol, sem gordura trans e</p> | 300 | Sinhá | PCT | R\$ 6,76 | R\$ 2.028,00 |

sem sódio.

**Embalagem  
primária:**

embalados em  
saco plástico  
de polietileno,  
atóxico,  
transparente,  
resistente de  
500g. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.

Com peso  
individual de  
500g  
distribuídos  
em fardos de  
8kg.

**Embalagem  
secundária:**

papel  
kraft pardo,  
resistente,  
grosso, usado  
para proteção  
e empacotame  
nto de  
produtos  
pesados e  
volumosos,  
possuindo  
impressão em  
tinta preta e  
verde, com  
logotipo, nome

|    |   |     |             |    |          |            |
|----|---|-----|-------------|----|----------|------------|
|    | do produto e informações técnicas, fechamento simples (dobrado ou colado) nas extremidades, 10 kg ou caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.   |     |             |    |          |            |
| 32 | <p><b>SAL IODADO (1 kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, seca e granulada, cor clara, aspecto e sabor característico, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535 (ferrocianeto de sódio).</p> | 600 | Bom de Mesa | KG | R\$ 1,56 | R\$ 936,00 |

**Embalagem  
primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente e vedado hermeticamente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg do produto.

**Embalagem  
secundária:**

fardo plástico de polietileno, resistente, atóxico, transparente ou leitoso, hermeticamente selado por termossoldagem de forma a garantir a integridade dos pacotes

|    |   |     |         |    |          |              |
|----|---|-----|---------|----|----------|--------------|
|    | <p>durante transporte e armazenamento, sem permitir entrada de umidade, sujeira ou contaminantes. O fardo deve estar em perfeito estado, sem rasgos, furos ou sinais de violação. Embalados em fardos de 10 kg ou 30kg.</p>   |     |         |    |          |              |
| 33 | <p><b>TAPIOCA PRONTA (1 kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>         coloração branca ou levemente dourada, sem manchas, mofo ou sinais de deterioração, odor e sabor característicos da mandioca e dos ingredientes adicionais, sem odores estranhos. Produto refrigerado ou embalado a vácuo, isento de sujidade, parasitas, larvas, corpos estranhos ou qualquer</p> | 300 | Pinduca | KG | R\$ 8,24 | R\$ 2.472,00 |

|           |  |              |                 |             |                 |                     |
|-----------|--|--------------|-----------------|-------------|-----------------|---------------------|
|           | <p>substância contaminante.</p> <p><b>Embalagem primária:</b><br/>material de filme plástico atóxico, próprio para alimentos selados ou a vácuo, deve preservar a integridade do produto, evitando contaminação e perda de umidade. Com peso individual de 1kg do produto.</p> <p><b>Embalagens secundária:</b> Caixa de papelão ou plástico reforçado, adequada ao empilhamento e transporte. Embalagens danificadas, rasgadas, amassadas, perfuradas, estufadas, serão recusadas por risco de contaminação. Embalados em fardos de 10kg ou 30kg.</p> |              |                 |             |                 |                     |
| <b>34</b> | <b>SARDINHA</b>  | <b>2.000</b> | <b>Palmeira</b> | <b>LATA</b> | <b>R\$ 4,46</b> | <b>R\$ 8.920,00</b> |

**AO MOLHO  
DE  
TOMATE  
(125 g)**

**Características gerais:** peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida, cor cinza-prateada com tonalidade escurecida após o cozimento e molho vermelho intenso, sardinha macia, porém firme o suficiente para manter o formato. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico.

**Embalagem primária:**  
embalagem primária em

lata recravada e esterilizada. As mesmas devem estar sem presença de amassados, perfurações ou abaulamentos. Em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 125g a lata.

**Embalagem**

**s  
ec**  
**undária:** deve ser constituída de material resistente e apropriado para o transporte e armazenamento seguro das latas, preservando sua integridade física. Cada unidade deve estar acondicionada em caixas de papelão rígido e estruturado, livre de rasgos, umidade ou deformações. O acondicionamento deve proteger contra impactos, luz solar direta e variações excessivas de

|    |   |     |      |     |          |              |
|----|---|-----|------|-----|----------|--------------|
|    | <p>temperatura.<br/>As caixas devem conter identificação clara do produto, lote, data de fabricação e validade, respeitando as normas de rotulagem e rastreabilidade.<br/>A quantidade por caixa pode variar conforme a logística, respeitando o limite de peso e empilhamento seguro, com vedação eficiente para impedir contaminações externas.</p> |     |      |     |          |              |
| 35 | <p><b>VINAGRE DE ÁLCOOL (500 ml)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>produto provido somente da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo.<br/>Líquido, de cor, odor e sabor característico.</p>  | 500 | Gota | UND | R\$ 2,74 | R\$ 1.370,00 |

Acidez volátil  
mínima de 4  
gramas em  
100ml e sua  
graduação  
alcoólica não  
poderá  
exceder a 1º  
G.L. (um grau  
Gay Lussac).

**Embalagem  
primária:**

acondiçio-  
nado em  
garrafa  
plástica  
transparente e  
tampa  
inviolável, her-  
meticamente  
fechado. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
abauladas,  
estufadas,  
rasgadas,  
amassadas,  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Com peso  
individual de  
500ml.

**Embalagem  
secun-  
dária:**

material  
plástico,  
embalagem

|    |   |     |          |     |           |              |
|----|---|-----|----------|-----|-----------|--------------|
|    | <p>firme, feito de polímeros termoplásticos, oferecem flexibilidade e resistência. Trazendo proteção contra poeira, umidade e danos físicos, transparente.</p>  |     |          |     |           |              |
| 36 | <p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR EM PÓ (180 g):</b></p> <p><b>Características gerais:</b> pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Pó fino, de cor marrom escura, com textura levemente granulada, fácil de dissolver em líquidos quentes ou frios, amora de intenso de cacau, sem notas de açúcar. Isento de sacarose,</p> | 200 | Lowçucar | UND | R\$ 17,43 | R\$ 3.486,00 |

com adoçante  
a base de  
edulcorante  
natural.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
em potes  
plásticos em  
polietileno,  
atóxico ou  
latas  
aluminizadas e  
resistente. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
abauladas,  
estufadas,  
rasgadas,  
amassadas,  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.

Com peso  
individual de  
210g.  
Rotulagem de  
acordo com a  
legislação  
vigente da  
instrução (AN  
VISA/INMET  
RO).

**Embalagem  
secundária:**

Caixa de  
papelão  
resistente,  
ideal para

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca. |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

**Valor total do Lote 01: R\$ 815.598,50 (oitocentos e quinze mil e quinhentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos).**

**LOTE 02 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO PARA NECESSIDADES ESPECIAIS: ITENS 01 – 11**

| ITEM      | DESCRIÇÃO /ESPECIFICAÇÃO   | QUANT.     | MARCA        | UNID.      | V. UNIT.         | V. TOTAL            |
|-----------|--|------------|--------------|------------|------------------|---------------------|
| <b>01</b> | <b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE ESTÉVIA (100 ml)</b><br><br><b>Características gerais:</b><br>adoçante dietético, aspecto líquido límpido e transparente.<br>Ingredientes: sacarina sódica, com bico dosador, com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclomato de sódio.<br><br><b>Embalagem primária:</b><br><br>acondicionado em frascos de | <b>200</b> | <b>Wolfs</b> | <b>UND</b> | <b>R\$ 10,11</b> | <b>R\$ 2.022,00</b> |

|    |   |     |          |    |          |            |
|----|---|-----|----------|----|----------|------------|
|    | <p>100 ml com bisco dosador, em polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem.</p> <p>Com peso individual de 100ml cada frasco.</p> <p>Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO).</p> <p><b>Embalagem secundária:</b></p> <p>Caixa de papelão resistente, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca.</p> |     |          |    |          |            |
| 02 | <b>ARROZ INTEGRAL LONGO</b>   | 100 | Tia Dora | KG | R\$ 9,64 | R\$ 964,00 |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| <p><b>FINO (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo.</p> <p>Produto alimentício do tipo arroz integral polido, obtido a partir do grão de arroz com casca removida, mas com a camada de farelo preservada.</p> <p>Grãos inteiros, uniformes, limpos, isentos de impurezas, sem presença de grãos quebrados, fermentados ou morfados.</p> <p>Cor característica castanho-claro, com odor e sabor próprios do arroz integral. Isento de mofo, pedras, sujidades, odores</p> |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

estranhos e de substâncias nocivas.

**Embalagem primária:**

acondicionado em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente e resistente, original de fábrica e selado. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Deve garantir proteção contra umidade, contaminação e danos físicos. Embalagem deve permitir visualização do conteúdo ou conter janela transparente, se impressa. Com peso individual de 1kg do produto.

|    |   |     |        |     |          |            |
|----|---|-----|--------|-----|----------|------------|
|    | <p><b>Embalagem secundária:</b></p> <p>material plástico, embalagem firme, feito de polímeros termoplásticos, oferecem flexibilidade e resistência. Trazendo proteção contra poeira, umidade e danos físicos, transparente, distribuídos em fardos de 10kg.</p>   |     |        |     |          |            |
| 03 | <p><b>BISCOITO DE POLVILHO (30 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>composto por polvilho azedo, gordura vegetal, água, ovos, leite, sal e açúcar, podendo conter derivados de soja. Textura crocante e leve, sabor característico e suave.</p> <p><b>Embalagem primária:</b></p> <p>acondicionado</p> | 100 | D'Mila | UND | R\$ 6,32 | R\$ 632,00 |

|    |  |     |            |     |          |              |
|----|--|-----|------------|-----|----------|--------------|
|    | <p>em frascos de 100 ml com bisco dosador, em polietileno, atóxico, transparente e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 100ml cada frasco. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO).</p> <p><b>Embalagem secundária:</b><br/>Caixa de papelão resistente, ideal para empilhamento, com identificação como código de barra, lote, validade e marca.</p> |     |            |     |          |              |
| 04 | <b>BISCOITO SALGADO</b>  | 500 | 03 de Maio | PCT | R\$ 4,81 | R\$ 2.405,00 |

**CREAM  
CRACKER  
SEM  
LACTOSE  
(300 g)**

**Características  
gerais:**

biscoito  
salgado cream-  
cracker sem  
lactose e sem  
proteína do  
leite, sem  
gordura trans.  
Formato  
retangular ou  
quadrado, com  
furos na  
superfície, cor  
dourado claro,  
com leve  
brilho, com  
textura  
crocante e  
quebradiça e  
com superfície  
levemente  
granulada.  
Com sabor e  
aroma:  
salgado suave  
e aroma  
discreto.  
Produto obtido  
pelo  
amassamento  
e cozimento  
conveniente de  
massa de  
farinha de  
trigo  
preparada com  
farinhas,  
amidos,  
féculas,  
fermentadas  
ou não e  
outras

substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 6%, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada.

**Embalagem primária:** o produto deverá ser acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. A embalagem deve permitir visualização do conteúdo, mantendo a integridade física e sanitária do biscoito. Não serão aceitas embalagens rasgadas, furadas, abertas ou com qualquer tipo de violação.

**Embalagem secundária:** As embalagens primárias deverão ser agrupadas em embalagem

|    |   |     |           |     |          |              |
|----|---|-----|-----------|-----|----------|--------------|
|    | <p>plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado. A embalagem secundária deve ser lacrada, resistente ao manuseio e transporte, e garantir a proteção contra umidade, poeira e impactos. Não serão aceitas embalagens secundárias danificadas, rasgadas, com sinais de violação ou que comprometam a qualidade do produto, a embalagem deve conter identificação como código de barra, lote, validade e marca.</p> |     |           |     |          |              |
| 05 | <p><b>BISCOITO ROSQUINHA SEM LACTOSE (300 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/> biscoito tipo rosquinha sem lactose sabor coco e chocolate e</p>  | 500 | Rancheiro | PCT | R\$ 4,80 | R\$ 2.400,00 |

sem proteína do leite, sem gordura trans. Formato circular com furo central, com textura crocante por fora, com leve maciez interna, com cor dourado claro ou bege e marrom (sabores coco e chocolate), com superfície lisa, sem brilho.

Fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor e odor característicos, textura crocante e em perfeito estado de conservação.

Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica.

**Embalagem  
primária:**

acondicionado a embalagem

primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado e a embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Com peso individual de 400g.

**Embalagem secundária:**

Caixa de papelão resistente e reforçada com abas superiores e

|    |   |     |        |     |           |               |
|----|---|-----|--------|-----|-----------|---------------|
|    | inferiores<br>lacradas com<br>fita adesivas,<br>ideal para<br>empilhamento,<br>com<br>identificação<br>como código<br>de barra, lote,<br>validade e<br>marca,<br>pesando até 10<br>kg.  |     |        |     |           |               |
| 06 | <p><b>LEITE EM<br/>PÓ SEM<br/>LACTOSE<br/>(400 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C.</p> <p><b>Ingredientes:</b> enzima lactase e estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio.</p> <p><b>Embalagem primária:</b></p> <p>aconditionado em embalagem em polietileno,</p> | 600 | Itambé | UND | R\$ 27,06 | R\$ 16.236,00 |

atóxico, aluminizada e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 300g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO).

**Embalagem  
se  
cun  
dária:**

Polietileno laminado, com barreiras contra umidade, solda térmica ou zip lock reforçado, com proteção durante o transporte, contra poeira. Deverá conter externamente na embalagem do produto: os ingredientes, informações nutricionais, peso, lote,

|    |  |     |       |     |          |            |
|----|--|-----|-------|-----|----------|------------|
|    | fabricante,<br>data de<br>fabricação e<br>validade.  |     |       |     |          |            |
| 07 | <b>MACARRÃO<br/>INTEGRAL<br/>(500 g)</b><br><br><b>Características<br/>gerais:</b><br>macarrão seco<br>integral,<br>elaborado com<br>farinha de<br>trigo integral<br>como<br>ingrediente<br>principal.<br>Textura firme<br>após o<br>cozimento,<br>com sabor<br>característico<br>do trigo<br>integral, rico<br>em fibras<br>alimentares,<br>com teor<br>mínimo de 6g<br>de fibra por<br>80g de porção.<br>Produto inseto<br>de corantes<br>artificiais, sem<br>conservantes,<br>sem adição de<br>açúcar. Não<br>será aceito<br>produto com<br>presença de<br>insetos, larvas,<br>fragmentos ou<br>qualquer sinal<br>de<br>deterioração,<br>produto deve<br>estar íntegro,<br>não quebrado,<br>sem sinais de | 100 | Vilma | PCT | R\$ 6,81 | R\$ 681,00 |

umidade ou  
alteração de  
cor e odor.

acondicionado  
a embalagem  
primária do  
produto deverá  
ser saco  
plástico de  
polietileno,  
transparente,  
atóxico,  
original de  
fábrica e  
selado e  
deverá ser  
plástica  
reforçada,  
adequada ao  
empilhamento  
recomendado  
e lacrada. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem  
rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.  
Não será  
aceito produto  
quebrado ou  
com alterações  
em suas  
características.  
Com peso  
individual de  
500g.

**Embalagem**  
se

|           |   |            |               |            |                 |                   |
|-----------|---|------------|---------------|------------|-----------------|-------------------|
|           | <p><b>características:</b> fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, embalados em fardos de 10 kg ou caixa de papelão reforçada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 10 kg.</p> |            |               |            |                 |                   |
| <b>08</b> | <p><b>MACARRÃO SEM GLÚTEN (500 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>Produto alimentício elaborado à base de farinhas e/ou amidos naturalmente, apresentando-se seco, firme, de coloração e</p>   | <b>100</b> | <b>Urbano</b> | <b>PCT</b> | <b>R\$ 4,69</b> | <b>R\$ 469,00</b> |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| <p>odor<br/>característicos,<br/>livre de<br/>impurezas,<br/>parasitas,<br/>sujidades ou<br/>qualquer corpo<br/>estranho. Deve<br/>ser adequado<br/>ao consumo<br/>humano,<br/>umidade<br/>máxima de<br/>13%,<br/>fabricado<br/>conforme boas<br/>práticas de<br/>fabricação e<br/>atender às<br/>exigências da<br/>legislação<br/>sanitária<br/>vigente.<br/>Poderá ser<br/>composto por<br/>farinha de<br/>arroz, farinha<br/>de milho,<br/>fécula de<br/>mandioca,<br/>amido de<br/>milho, ou<br/>outras farinhas<br/>e amidos<br/>naturalmente<br/>sem glúten,<br/>água potável.<br/>Opcionalment<br/>e ovos ou clara<br/>de ovo<br/>pasteurizados<br/>(desde que<br/>indicado no<br/>rótulo). <b>Não<br/>deve conter<br/>glúten nem<br/>traços de<br/>trigo, centeio,<br/>cevada, aveia<br/>ou</b></p> |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

de  
rivados. Deve  
estar de acordo  
com o  
**Regulamento  
Técnico de  
Identidade e  
Qualidade de  
Massas  
Alimentícias  
– Resolução  
CNNPA nº  
12/1978,** e  
com as normas  
complementar  
es da  
**ANVISA e do  
MAPA.**

**Embalagem  
primária:**

acondicionado  
a embalagem  
primária do  
produto deverá  
ser saco  
plástico de  
polietileno,  
transparente,  
atóxico,  
original de  
fábrica e  
selado e a  
embalagem  
secundária  
deverá ser  
plástica  
reforçada,  
adequada ao  
empilhamento  
recomendado  
e lacrada. As  
mesmas  
deverão ser  
íntegras, não  
serão aceitas  
aquelas que  
estiverem



rasgadas ou  
perfuradas ou  
qualquer outro  
sinal de  
alteração do  
produto ou  
embalagem.

Não será  
aceito produto  
quebrado ou  
com alterações  
em suas  
características.  
Com peso  
individual de  
500g.

**Embalagem**

se  
**con-**  
**dária:** fardo  
plástico  
atóxico,  
transparente,  
incolor,  
termossoldado  
ou lacrado  
com fita  
adesiva  
plastificada,  
resistente, que  
suporte a  
manipulação,  
o transporte e  
o armazename  
nto, sem  
perder sua  
integridade,  
embalados em  
fardos de 10  
kg ou caixa de  
papelão  
reforçada e  
resistente com  
abas  
superiores e  
inferiores  
lacradas com  
fita adesiva,  
pesando até 10



|    |  |     |       |     |           |              |
|----|--|-----|-------|-----|-----------|--------------|
|    | kg.  |     |       |     |           |              |
| 09 | <b>MARGARIN<br/>A ZERO<br/>LACTOSE<br/>(500 g)</b><br><br><b>Características<br/>gerais:</b><br>produto alimentício à base de óleos vegetais, emulsificado e enriquecido com vitaminas, destinado à alimentação humana. Isento de lactose, ideal para dietas restritivas ou pessoas com intolerância à lactose. Composição: gordura vegetal, água, sal, emulsificante, conservantes e corantes permitidos por legislação vigente. Teor mínimo de lipídios de 65%. Aspecto de creme homogêneo, de cor amarela uniforme, odor e sabor próprios, isentos de ranço ou alterações. Manter | 600 | Qualy | UND | R\$ 15,26 | R\$ 9.156,00 |

resfriado entre 5°C e 16°C Enriquecidos de vitaminas. Isentos de sujidades, larvas, parasitas ou qualquer corpo estranho. Em perfeito estado de conservação, pode conter sal, conforme especificação do fabricante.

**Embalagem pri**

**mária:** Pote plástico de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, vedado hermeticamente com tampa e/ou lacre de segurança.

Peso individual de 500g.

Embalagens devem estar íntegras, sem rachaduras, furos ou sinais de violação.

**Embalagem s**

**ec**

**und**

**ária:** deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento

|    |   |     |           |     |          |            |
|----|---|-----|-----------|-----|----------|------------|
|    | recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso total do fardo 06 kg. Fardos devem estar intactos, sem danos ou sinais de violação.                                    |     |           |     |          |            |
| 10 | <p><b>TORRADA INTEGRAL (142 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto alimentício à base de farinha de trigo integral, podendo conter outros ingredientes com sal, açúcar, óleo vegetal, fermento e conservantes permitido, textura crocante, firme, sem partes queimadas ou encharcadas, cor dourada</p> | 100 | Fortaleza | UND | R\$ 5,58 | R\$ 558,00 |

uniforme, sem manchas ou sinais de mofo, odor característicos, sem adores estranhos ou rançosos, produto seco, pronto para consumo, isento de sujidades, parasitos, larvas, corpos estranhos ou qualquer substância contaminante.

Embalagem plástica ou papel laminado, atóxica e própria para alimentos, deve garantir a integridade do produto, protegendo contra umidade e c o nta minação. Peso individual de 142g. Embalagens devem estar íntegras, sem rachaduras, furos ou sinais de violação.

**Embalagem**

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>s<br/>ec<br/><b>und</b><br/><b>ária:</b> Caixa de<br/>papelão ou<br/>plástico<br/>reforçado,<br/>adequado ao<br/>empilhamento<br/>e transporte.<br/>Serão<br/>recusadas<br/>embalagens<br/>danificadas,<br/>rasgadas,<br/>amassadas,<br/>perfuradas,<br/>estufadas, por<br/>riscos de conta<br/>minações.</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

**Valor total do Lote 02: R\$ 35.523,00 (trinta e cinco mil e quinhentos e vinte e três reais).**

**LOTE 03 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES E DERIVADOS: ITENS 01 –  
06**

| ITEM | DESCRIÇÃO<br>/ESPECIFIC<br>AÇÃO  | QUANT. | MARCA               | UNID. | V. UNIT.  | V. TOTAL       |
|------|--|--------|---------------------|-------|-----------|----------------|
| 01   | <p><b>CARNE<br/>BOVINA EM<br/>PEDAÇOS<br/>(ISCAS)<br/>(kg)</b></p> <p><b>Característica<br/>s<br/>gerais:</b><br/>Produto<br/>obtido a partir<br/>de carne<br/>bovina <b>in</b><br/><b>natura,</b><br/>proveniente de<br/>animais<br/>abatidos sob<br/>inspeção<br/>federal,<br/>estadual ou</p> | 5.000  | Império da<br>Carne | KG    | R\$ 41,19 | R\$ 205.950,00 |

municipal  
equivalente,  
podendo ser  
do miolo de  
acém, peito,  
fraldinha,  
coxão duro ou  
músculo  
dianteiro, em  
pedaço único,  
magra, sem  
osso, sem  
aparas, sem  
formação de  
cristais de  
gelo, sem  
**adição de**  
**miúdos,**  
**conservantes,**  
**corantes,**  
**água ou**  
**aditi**  
**vos,**  
apresentando-  
se com  
coloração ver  
melho-viva,  
odor  
característico e  
textura firme.  
Deve estar  
**isenta de**  
**ossos,**  
**cartilagens,**  
**glândulas,**  
**gordura**  
**excessiva,**  
**peles,**  
**tendões,**  
**parasitas,**  
**fragmentos**  
**de ossos,**  
**sangue**  
**coagulado e**  
**matérias**  
**estranhas de**  
**qualquer**  
**nat**  
**ureza.**  
Congelada sob

a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, sem vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias.

acondicionado em embalagem de polietileno, atóxica, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01kg e/ou

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| 02 kg a peça inteira. No rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sisp/sim). Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

|    |   |        |                  |    |           |                |
|----|---|--------|------------------|----|-----------|----------------|
|    | <p>níveis máximos e ausência. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1kg e/ou 2 kg cada pacote.</p>  |        |                  |    |           |                |
| 02 | <p><b>CARNE BOVINA MOÍDA (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> Tipo de carne de gado moída de 2ª (acém, peito, fraldinha, capa de filé, coxão duro ou músculo dianteiro). Deve estar <b>isenta de ossos, cartilagens, glândulas, gordura excessiva, peles, tendões, parasitas, fragmentos de ossos, sangue coagulado e</b></p> | 10.000 | Império da Carne | KG | R\$ 29,05 | R\$ 290.500,00 |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p>matérias<br/>estranhas de<br/>qualquer<br/>natureza. O<br/>congelamento<br/>deverá ocorrer<br/>à temperatura<br/>de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> ou<br/>inferior e<br/>transportada<br/>numa<br/>condição que<br/>preserve todas<br/>as<br/>características<br/>do alimento.<br/>Isenta de<br/>cartilagens,<br/>magra,<br/>deverão<br/>apresentar-se<br/>livres de<br/>parasitas,<br/>sujidades,<br/>larvas e de<br/>qualquer<br/>substância<br/>contaminante<br/>que possa<br/>alterá-la ou<br/>encobrir<br/>alguma<br/>alteração,<br/>abatido sob<br/>inspeção<br/>veterinária e<br/>manipulado<br/>em condições<br/>higiênicas<br/>satisfatórias.<br/>Processada<br/>termicamente.<br/>O produto<br/>deverá estar de<br/>acordo com a<br/>legislação em<br/>vigor quanto<br/>às normas de<br/>higiene e<br/>rotulagem de</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

alimentos.  
Características  
Físico-  
químicas:  
Máximo  
permitido de  
água: 3%,  
gordura:  
máximo de  
10%, 3% de  
aponevroses.  
Carne Bovina  
– Cor  
vermelha  
brilhante ou  
púrpura,  
congelada (até  
– 18°C),  
resfriada (0° a  
7°C).

a embalagem  
primária deve  
ser a vácuo,  
em sacos de  
polietileno,  
atóxico,  
flexível e  
resistente que  
garanta a  
integridade do  
produto até o  
momento do  
consumo.  
Rotulagem de  
acordo com a  
legislação  
vigente. Com  
n° do registro  
no SIF, SIE ou  
SIM.  
Devidamente  
identificada  
com  
informação  
nutricional do  
produto, data

|    |   |     |        |    |           |               |
|----|---|-----|--------|----|-----------|---------------|
|    | <p>de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 1 kg e/ou 2 kg cada pacote.</p> |     |        |    |           |               |
| 03 | <p><b>CHARQUE DIANTEIRO BOVINO (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> carne bovina salgada dessecada, charque dianteiro, ponta de</p>   | 500 | Farias | KG | R\$ 41,63 | R\$ 20.815,00 |

agulha e sadio.  
Isento de:  
coloração  
arroxeadada,  
acinzentada e  
esverdeada.  
Caracterizado  
por odor e  
gosto fortes  
típicos,  
coloração ver  
melho-vivo,  
sem  
necessidade de  
refrigeração,  
textura firme e  
cor  
característica  
Isento de  
parasitas,  
sujidades,  
larvas e  
qualquer  
substância  
contaminante  
que possa  
alterá-la ou  
encobrir  
alguma  
alteração.

**Embalagem  
pri  
mária:**

aconicionado  
em  
embalagem  
primaria  
plástica de  
polietileno  
flexível,  
atóxica  
especial,  
transparente a  
vácuo e  
resistente.

**Embalagem  
se**

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p><b>condição:</b><br/>acondicionada em caixa de papelão devidamente lacrados. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo S.I.E. ou S.I.F. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|           |   |               |                  |           |                  |                       |
|-----------|---|---------------|------------------|-----------|------------------|-----------------------|
|           | individual de 500 g cada pacote.  |               |                  |           |                  |                       |
| <b>04</b> | <p><b>FRANGO INTEIRO CONGELADO (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> carne in natura, origem avícola, tipo frango inteiro, apresentação sem tempero. O frango deverá estar congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem amolecimento ou pegajosidade, cor própria sem manchas esverdeadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p><b>Embalagem</b></p> | <b>10.000</b> | <b>Americano</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 10,99</b> | <b>R\$ 109.900,00</b> |

**pri  
mária:**

acondicionado  
s  
em embalagem  
primária  
plástica  
atóxica,  
transparente e  
original de  
fábrica e  
resistente.

**Embalagem**

se

**cun**

**dária:**

acondicionada  
em caixa de  
papelão  
devidamente  
lacrados.

Rótulo

impresso ou

etiqueta

adesiva na

embalagem,

rotulado pelo

órgão

competente.

Produto

inspecionado

pelo S.I.E. ou

S.I.F.

Devidamente

identificada a

embalagem

deverá conter

externamente

os dados de

identificação e

procedência,

informação

nutricional,

número do

lote, data de

fabricação e

validade,

quantidade do

|    |  |       |        |    |           |               |
|----|--|-------|--------|----|-----------|---------------|
|    | <p>produto e número do registro. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual aproximadamente de 2,5 a 3,0kg cada unidade de frango inteiro.</p>   |       |        |    |           |               |
| 05 | <p><b>FRANGO PEITO COM OSSO (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> carne in natura, origem avícola, tipo peito com osso, limpo, magro, proveniente de aves saudáveis, não temperado. O frango deverá estar congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, com aspecto, cheiro e sabor</p> | 1.000 | Friato | KG | R\$ 19,25 | R\$ 19.250,00 |

próprios, sem amolecimento ou pegajosidade, cor própria sem manchas esverdeadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Embalagem primária:**

condicionado em embalagem primária plástica atóxica polietileno de baixa densidade, saco termoselado, transparente e original de fábrica e resistente.

**Embalagem secundária:**

condicionada em caixa de papelão devidamente

|           |   |               |               |           |                  |                       |
|-----------|---|---------------|---------------|-----------|------------------|-----------------------|
|           | <p>lacrados.<br/>Rótulo<br/>impresso ou<br/>etiqueta<br/>adesiva na<br/>embalagem,<br/>rotulado pelo<br/>órgão<br/>competente.<br/>Produto<br/>inspecionado<br/>pelo S.I.E. ou<br/>S.I.F.<br/>Devidamente<br/>identificada a<br/>embalagem<br/>deverá conter<br/>externamente<br/>os dados de<br/>identificação e<br/>procedência,<br/>informação<br/>nutricional,<br/>número do<br/>lote, data de<br/>fabricação e<br/>validade,<br/>quantidade do<br/>produto e<br/>número do<br/>registro. As<br/>mesmas<br/>deverão ser<br/>íntegras, não<br/>serão aceitas<br/>aquelas que<br/>estiverem<br/>rasgadas ou<br/>perfuradas ou<br/>qualquer outro<br/>sinal de<br/>alteração do<br/>produto ou<br/>embalagem.<br/>Com peso<br/>individual de<br/>1kg pacote/ba<br/>n-deja.</p> |               |               |           |                  |                       |
| <b>06</b> | <b>FRANGO<br/>FILÉ DE</b>   | <b>10.000</b> | <b>Friato</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 21,66</b> | <b>R\$ 216.600,00</b> |

**PEITO (kg)**

**Características gerais:** carne in natura, origem avícola, tipo filé de peito, limpo, magro, proveniente de aves sadias, não temperado. O frango deverá estar congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem amolecimento ou pegajosidade, cor própria sem manchas esverdeadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Embalagem primária:**

acondicionado  
s  
em embalagem  
primária  
plástica  
atóxica  
polietileno de  
baixa  
densidade,  
saco termo-  
selado,  
transparente e  
original de  
fábrica e  
resistente.

**Embalagem  
se  
cun-  
dária:**

acondicionada  
em caixa de  
papelão  
devidamente  
lacrados.  
Rótulo  
impresso ou  
etiqueta  
adesiva na  
embalagem,  
rotulado pelo  
órgão  
competente.  
Produto  
inspecionado  
pelo S.I.E. ou  
S.I.F.  
Devidamente  
identificada a  
embalagem  
deverá conter  
externamente  
os dados de  
identificação e  
procedência,  
informação  
nutricional,  
número do  
lote, data de  
fabricação e

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>validade, quantidade do produto e número do registro. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas ou perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de aproximadamente 1 kg pacote/bandeja e a caixa com peso de 20 kg.</p> |  |  |  |
|---|--|--|--|

**Valor total do Lote 03: R\$ 863.015,00 (oitocentos e sessenta e três mil e quinze reais).**

**LOTE 04 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS: ITENS 01 – 06**

| ITEM | DESCRIÇÃO /ESPECIFICAÇÃO  | QUANT. | MARCA      | UNID. | V. UNIT. | V. TOTAL     |
|------|---|--------|------------|-------|----------|--------------|
| 01   | <p><b>BEBIDA LÁCTEA (800 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>produto alimentício feito com leite e seus derivados, geralmente misturado com soro de leite,</p> | 2.000  | Flamboyant | UND   | R\$ 4,19 | R\$ 8.380,00 |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| <p>podendo conter aditivos como açúcar, aromatizantes e probióticos. Bebida láctea fermentada com preparado de fruta, com consistência cremosa ou líquida, cor e odor e sabor característicos aos adicionados, refrigerado, mistura homogênea e sem precipitação. Isento de sujidades, mofos, parasitas, larvas, vestígios de descongelamento e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Isento de mofo e sem precipitação.</p> <p><b>Embalagem primária:</b><br/>acondicionada em embalagem primária de saco plástico atóxica de polietileno de alta densidade.</p> |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <p><b>Embalagem</b><br/><b>se</b><br/><b>cun</b><br/><b>dária:</b> deverá ser plástica reforçada e adequada ao empilhamento recomendado e lacrada. Com peso individual de 800g. Serão consideradas impróprias e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.<br/>As mesmas</p> |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

|    |   |       |       |     |          |              |
|----|---|-------|-------|-----|----------|--------------|
|    | deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 800g cada sachê.   |       |       |     |          |              |
| 02 | <p><b>MARGAINA COM SAL (500 g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b><br/>produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Manter resfriado entre 5°C e 16°C Enriquecidos de vitaminas. SEM GLUTEM. Caracterizando</p> | 2.000 | Qualy | UND | R\$ 4,75 | R\$ 9.500,00 |

aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço, mofos e bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Embalagem primária:**

acondicionado em embalagem primária em pote plástico com tampa e resistente. As mesmas deverão ser íntegras, não serão aceitas aquelas que estiverem abauladas, estufadas, rasgadas, amassadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto ou embalagem. Com peso individual de 500 g cada pote.

**Embalagem se**

|    |   |       |                     |     |          |               |
|----|---|-------|---------------------|-----|----------|---------------|
|    | <p><b>condição:</b> caixas de 6kg. A embalagem deverá conter externamente identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação e validade, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido, número do lote e registro, quantidade do produto.</p> |       |                     |     |          |               |
| 03 | <p><b>PICOLÉ DE FRUTAS (65g)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> picolé de frutas no palito, sem lactose, a base de água, açúcar, papa ou suco de fruta e água potável, podendo conter estabilizantes, acidulantes e corantes naturais</p>  | 6.000 | Sorvete Dois Irmãos | UND | R\$ 1,91 | R\$ 11.460,00 |

permitidos pela legislação vigente. Sabores: uva, morango, limão, abacaxi, açaí, tangerina, coco, cajá, maracujá, goiaba ou graviola. Serão escolhidos pelo menos 4 dos sabores descritos.

O produto deve ser armazenado e transportado **em temperatura igual ou inferior a -18°C.** Deve ser **mantida a integridade da cadeia de frio** em todas as etapas (fábrica ? entrega ? armazenamento escolar.

Peso de 65 gramas a unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do

|           |   |              |                                |           |                  |                      |
|-----------|---|--------------|--------------------------------|-----------|------------------|----------------------|
|           | <p>lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p><b>Embalagens</b></p> <p><b>Secundária:</b> caixa de papelão ondulado ou saco plástico resistente, próprio para produtos congelados. Garantindo a proteção das unidades embaladas individualmente contra danos físicos e variações de temperatura durante o transporte e armazenamento. Caixa contendo <b>20 a 40 unidades</b> de picolés embalados individualmente.</p> |              |                                |           |                  |                      |
| <b>04</b> | <p><b>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b> polpa de frutas para suco sabor abacaxi.</p>  | <b>1.000</b> | <b>Polpa de Fruta Paulista</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 14,40</b> | <b>R\$ 14.400,00</b> |

Produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis do fruto abacaxi, forma líquida ou semilíquida, congelada, destinada à produção de sucos, isento de fragmentos das partes não comestíveis (como casca e miolo), sem adição de açúcar ou conservantes, deve apresentar cor, aroma e sabor característicos do abacaxi. Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo.

A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, de 500 g cada unidade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12 de 24/07/78 e

|    |   |       |                         |    |           |               |
|----|---|-------|-------------------------|----|-----------|---------------|
|    | RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.   |       |                         |    |           |               |
| 05 | <b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ (kg)</b><br><br><b>Características gerais:</b> polpa de frutas para suco sabor cajá. Produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis do fruto cajá, forma líquida ou semilíquida, congelada, destinada à produção de sucos, isento de fragmentos das partes não comestíveis (como casca e caroço), sem adição de açúcar ou conservantes, deve apresentar cor, aroma e sabor | 4.000 | Polpa de Fruta Paulista | KG | R\$ 13,98 | R\$ 55.920,00 |

|           |   |              |                                |           |                  |                      |
|-----------|---|--------------|--------------------------------|-----------|------------------|----------------------|
|           | <p>característicos do cajá. Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo.</p> <p>A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, de 500 g da unidade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12 de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.</p> |              |                                |           |                  |                      |
| <b>06</b> | <b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJU (kg)</b>   | <b>1.000</b> | <b>Polpa de Fruta Paulista</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 18,24</b> | <b>R\$ 18.240,00</b> |
|           | <b>Característica</b>   |              |                                |           |                  |                      |

s gerais: polpa de frutas para suco sabor caju. Produto obtido pelo esmagamento das partes comestíveis do fruto caju, forma líquida ou semilíquida, congelada, destinada à produção de sucos, isento de fragmentos das partes não comestíveis (como casca e caroço), sem adição de açúcar ou conservantes, deve apresentar cor, aroma e sabor característicos do caju. Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo.

A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, de 500 g da unidade. Suas condições deverão estar

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12 de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

**Valor total do Lote 04: R\$ 117.900,00 (cento e dezessete mil e novecentos reais).**

**LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ITEM 01 - 04**

| ITEM | DESCRIÇÃO /ESPECIFICAÇÃO   | QUANT. | MARCA    | UNID. | V. UNIT   | V. TOTAL      |
|------|--|--------|----------|-------|-----------|---------------|
| 01   | <p><b>BOLO CASEIRO (FORMIGUEIRO) (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p>produto alimentício elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, óleo vegetal,</p> | 2.000  | Regional | KG    | R\$ 16,07 | R\$ 32.140,00 |

fermento  
químico e  
granulado de  
chocolate (tipo  
confeito de  
chocolate).  
Apresentar  
**textura** macia,  
úmida e  
aerada, sem  
partes  
queimadas,  
úmidas excessi  
vamente ou  
cruas;  
**coloração**  
amarela com  
pontos  
marrons  
característicos  
dos granulados  
de chocolate e  
**sabor** e  
**aroma**  
agradáveis,  
típicos de bolo  
caseiro. Ótima  
qualidade,  
redondo com  
furo central,  
íntegro  
produzido de  
forma  
artesanal e que  
utilizam de  
insumos  
naturais, sem  
conservantes,  
corantes e  
outros aditivos  
utilizados indu  
strializados.  
Pesar aproxim  
adamente de  
115g a 120g.

Cada bolo

|    |   |       |          |    |           |                |
|----|---|-------|----------|----|-----------|----------------|
|    | <p>deverá pesar em média de 115g a 120g. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Está de acordo com a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p> |       |          |    |           |                |
| 02 | <p><b>BOLO CASEIRO (LARANJA/MILHO) (kg)</b></p> <p><b>Características gerais:</b></p> <p><b>Bolo de laranja:</b> produto alimentício assado, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, suco natural de</p>   | 4.000 | Regional | KG | R\$ 26,94 | R\$ 107.760,00 |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>laranja ou<br/>polpa<br/>concentrada de<br/>laranja, leite<br/>(ou leite em pó<br/>reconstituído),<br/>óleo vegetal e<br/>fermento<br/>químico.<br/>Apresentar<br/><b>textura</b> macia,<br/>úmida, aerada<br/>e homogênea<br/>sem partes<br/>queimadas<br/>cruas ou<br/>ressecadas;<br/><b>coloração</b><br/>amarela clara a<br/>alaranjada e<br/>uniforme;<br/><b>sabor</b> doce,<br/>agradável e<br/>característico<br/>da laranja e<br/><b>odor</b> típico de<br/>bolo caseiro,<br/>assado e da<br/>fruta natural<br/>sem odores<br/>estranhos.<br/>Ótima<br/>qualidade,<br/>redondo com<br/>furo central,<br/>íntegro<br/>produzido de<br/>forma<br/>artesanal e que<br/>utilizam de<br/>insumos<br/>naturais, sem<br/>conservantes,<br/>corantes e<br/>outros aditivos<br/>utilizados indu-<br/>strializados.<br/>Pesar aproxim-<br/>adamente de<br/>115g a 120g.</p> |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

**Bolo de milho:**

produto alimentício assado, elaborado à base de fubá de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite (ou leite em pó reconstituído), óleo vegetal e fermento químico.

Apresentar **textura** macia, úmida, aerada e homogênea sem partes queimadas cruas ou ressecadas;

**coloração** amarela, uniforme e típica do milho; **sabor** doce, agradável e característico do milho e **odor** típico de bolo caseiro e assado sem odores estranhos.

Ótima qualidade, redondo com furo central, íntegro produzido de forma artesanal e que

|           |  |              |                 |           |                  |                      |
|-----------|--|--------------|-----------------|-----------|------------------|----------------------|
|           | <p>utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados industrializados. Pesar aproximadamente de 115g a 120g.</p> <p>Cada bolo deverá pesar em média de 115g a 120g. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Está de acordo com a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p> |              |                 |           |                  |                      |
| <b>03</b> | <b>Pão francês (KG)</b>  | <b>1.000</b> | <b>Regional</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 14,85</b> | <b>R\$ 14.850,00</b> |
|           | <b>Características</b>   |              |                 |           |                  |                      |

**gerais:**

produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, um interior mais macio e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca.

|           |  |              |                 |           |                  |                       |
|-----------|--|--------------|-----------------|-----------|------------------|-----------------------|
|           | <p>Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente).</p> <p>em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.</p> |              |                 |           |                  |                       |
| <b>04</b> | <b>PÃO MASSA</b>   | <b>6.000</b> | <b>Regional</b> | <b>KG</b> | <b>R\$ 19,75</b> | <b>R\$ 118.500,00</b> |

FINA (kg)

**Características  
gerais:**

produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca lisa e bem assada e de textura e granulação fina não uniforme.

Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, um interior mais macio e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

Cor: a parte externa deve

ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente).

em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente e de primeiro uso. As unidades

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| deverão<br>apresentar o<br>peso de 50g<br>cada. |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

**Valor total do Lote 06: R\$ 273.250,00 (duzentos e setenta mil e duzentos e cinquenta reais).**

**VALOR TOTAL: R\$ 2.105.286,50 (dois milhões e cento cinco mil e duzentos e oitenta e seis reais e cinquenta centavos).**

### 3. DOS ÓRGÃOS REQUISITANTES E DO ÓRGÃO GERENCIADOR

**3.1. O Órgão Requisitante é a Secretaria Municipal de Educação.**

**3.2. O Órgão Gerenciador da presente Ata de Registro de Preços é a Secretaria Municipal de Educação.**

### 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**4.1. Durante a vigência da Ata, órgãos e entidades da Administração Pública que não participaram do procedimento licitatório poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:**

**4.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de necessidade de continuidade de serviços públicos;**

**4.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os preços praticados no mercado, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; 4.1.3. Consulta e aceite prévios do órgão gerenciador e do fornecedor registrado.**

**4.2. A autorização pelo órgão gerenciador somente será concedida após a aceitação da adesão pelo fornecedor registrado.**

**4.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões que possam prejudicar a execução de seus próprios contratos ou comprometer a capacidade de gerenciamento da Ata.**

**4.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá realizar a contratação solicitada em até noventa (90) dias, observado o prazo de vigência da Ata.**

**4.4. O prazo previsto no subitem 4.3 poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante solicitação do órgão ou entidade não participante e aceite pelo órgão gerenciador, desde que respeitado o prazo de vigência da Ata.**

#### 4.5. Limites das adesões

**4.5.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata.**

**4.5.2. O quantitativo total decorrente das adesões não poderá exceder o dobro do quantitativo registrado para cada item, independentemente do número de órgãos ou entidades aderentes.**

#### 4.6. Vedação a acréscimos

**4.6.1. É vedado o acréscimo de quantitativos aos itens registrados na Ata de Registro de Preços.**

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

## 5.1. Vigência da Ata

**5.1.1.** A Ata de Registro de Preços terá validade de **1 (um) ano**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à sua divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período mediante anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

**5.1.2.** A formalização de contratos decorrentes desta Ata observará a **disponibilidade de créditos orçamentários** e a legislação aplicável, inclusive o Plano Plurianual quando ultrapassar mais de um exercício financeiro.

## 5.2. Formalização das contratações

**5.2.1.** A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por meio de **instrumento contratual, emissão de nota de empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil**, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser assinado dentro do prazo de validade da Ata.

## 5.3. Alterações contratuais

**5.3.1.** Os contratos decorrentes da Ata poderão ser alterados, observadas as disposições do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

## 5.4. Cadastro de reserva

**5.4.1.** Serão registrados na Ata os preços e quantitativos do fornecedor adjudicatário. **5.4.2.** Poderá ser formado cadastro de reserva com fornecedores remanescentes que aceitaram reduzir suas propostas ou manterem a original, observado o limite de quantitativos e a ordem de classificação.

**5.4.3.** Caso o fornecedor vencedor não assine a Ata dentro do prazo, o órgão gerenciador poderá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, em ordem de classificação, para assinatura.

## 5.5. Divulgação

**5.5.1.** O preço registrado, com indicação do fornecedor vencedor e dos remanescentes do cadastro de reserva, será divulgado no PNCP durante a vigência da Ata.

## 5.6. Compromisso de fornecimento

**5.6.1.** A existência de preços registrados implicará **compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas**, mas **não obrigará a Administração a contratar**, podendo realizar licitação específica quando necessário, desde que devidamente justificada.

## 6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

**6.1.** Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de fatos que reduzam ou elevem o custo dos serviços de engenharia, nas seguintes situações:

**6.1.1.** Força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a execução da Ata conforme pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

**6.1.2.** Criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, ou superveniência de disposições legais que repercutam sobre os preços registrados;

**6.1.3.** Cláusula de reajustamento ou repactuação prevista no edital ou aviso de contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

**6.1.3.1.** Reajustamento: anual, respeitando o índice previsto para a contratação; **6.1.3.2.** Repactuação: poderá ser solicitada pelo interessado, conforme critérios definidos no edital ou contrato.

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

### **7.1. Redução de preços registrados**

**7.1.1.** Caso o preço registrado se torne superior ao praticado no mercado, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar sua redução. **7.1.2.** Se o fornecedor não aceitar reduzir o preço, será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades.

**7.1.3.** Nessa hipótese, o gerenciador poderá convocar fornecedores do cadastro de reserva, em ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

**7.1.4.** Se não houver êxito nas negociações, o órgão gerenciador poderá cancelar o item ou a Ata de Registro de Preços e adotar medidas para obter contratação mais vantajosa.

**7.1.5.** Quando houver redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos que firmaram contratos para que avaliem a conveniência de alteração contratual, conforme art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

### **7.2. Aumento de preços de mercado**

**7.2.1.** Se o preço de mercado superar o preço registrado e o fornecedor não puder cumprir suas obrigações, poderá solicitar ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que inviabilize a execução do serviço. **7.2.2.** O pedido deverá ser acompanhado de documentação ou planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado.

**7.2.3.** Caso não haja comprovação, o pedido será indeferido, e o fornecedor deverá cumprir a Ata, sob pena de cancelamento do registro, nos termos do item 9. **7.2.4.** Confirmada a majoração de preços de mercado que inviabilize o preço registrado, o gerenciador atualizará o preço registrado e comunicará os órgãos que firmaram contratos para avaliação da necessidade de alteração contratual.

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

**8.1.** As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre órgãos ou entidades participantes e não participantes da Ata de Registro de Preços.

**8.2.** O remanejamento somente poderá ocorrer:

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

**8.2.2.** De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, observados os limites do art. 32 do Decreto nº 11.462/2023.

**8.3.** O órgão ou entidade que estimou as quantidades será considerado participante para efeito do remanejamento.

**8.4.** O órgão gerenciador deverá autorizar o remanejamento solicitado, reduzindo o quantitativo do órgão que cedeu, desde que haja prévia anuência do mesmo.

**8.5.** Caso o remanejamento envolva órgãos ou entidades de Estados, Distrito Federal ou Municípios distintos, caberá ao fornecedor optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento, observadas as condições da Ata.

**8.6.** Na hipótese de compra centralizada, se não houver indicação das quantidades de cada participante, a distribuição para execução descentralizada será realizada por meio de remanejamento, conforme decisão do órgão gerenciador.

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

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador nas seguintes situações:

9.1.1. Descumprimento das condições da Ata, sem justificativa;

9.1.2. Não retirada da nota de empenho ou instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitação de manter o preço registrado, conforme art. 27, §2º, do Decreto nº 11.462/2023;

9.1.4. Aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

9.1.4.1. Caso a penalidade prevista no art. 156/Lei 14.133 não ultrapasse a vigência da Ata, o gerenciador poderá, fundamentadamente, decidir pela manutenção do registro, vedadas novas contratações enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento do registro será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantindo **contraditório e ampla defesa**.

9.3. Havendo cancelamento do registro, o gerenciador poderá convocar licitantes do cadastro de reserva, respeitando a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer total ou parcialmente nas seguintes hipóteses:

9.4.1. Por interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; 9.4.3. Insucesso nas negociações quando o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao registrado, conforme arts. 26, §3º, e 27, §4º, do Decreto nº 11.462/2023.

## 10.DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços sujeitará o fornecedor às penalidades previstas no edital de licitação.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não cumprirem o compromisso assumido injustificadamente após assinatura da Ata.

10.2. Compete ao órgão gerenciador aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento desta Ata (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462/2023), exceto quando o descumprimento envolver contratações de órgão ou entidade participante, caso em que a aplicação caberá ao respectivo órgão participante (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462/2023).

10.3. É dever do órgão ou entidade participante comunicar ao órgão gerenciador qualquer ocorrência prevista no item 9.1, para possibilitar a instauração do procedimento de cancelamento do registro do fornecedor.

## 11.CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, incluindo prazos de execução, recebimento dos serviços, obrigações da Administração e do fornecedor, penalidades e demais regras do ajuste, encontram-se detalhadas no **Termo de Referência/Projeto Básico**, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, a contratação parcial de itens do grupo só será admitida mediante **prévia pesquisa de mercado** que demonstre sua vantagem para o órgão ou entidade.

**11.3.** Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata de Registro de Preços foi lavrada em **3 (três) vias de igual teor**, que, depois de lidas e achadas em ordem, serão assinadas pelas partes e encaminhadas aos demais órgãos participantes, se houver.

Governador Edison Lobão - MA, 29 de janeiro de 2026.

---

**Geraldo Evandro Braga de Sousa**

Secretário Municipal de Educação

Portaria nº **003/2025**

Contratante

**BATISTA E COELHO LTDA**

Felipe Castorino Batista Coelho

Representante Legal

Contratada

Publicado por: Carmem Lúcia da Silva Alencar  
Chefe-Adjunta de Gabinete do Prefeito  
Código identificador: \$BUFK/EYjxll

**Estado do Maranhão**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO - MA

**DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO**

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO  
Rua Imperatriz, II, 800, Centro  
Cep: 65.928-000

**FLÁVIO SOARES LIMA**  
Prefeito Municipal

**ISABELA CAROLINE OLIVEIRA SILVA**  
Procuradora Geral do Município.

**Informações: [gabgov@gmail.com](mailto:gabgov@gmail.com)**