**ANEXO VIII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

*MUNICIPIO DE SAQUAREMA – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, INCLUSÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA*

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .........

O Município de Saquarema, com sede na Rua Coronel Madureira, 77 – Centro na cidade de Saquarema, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 32.147.670/0001-21, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia Sr. Antonio Peres Alves, nomeado pela Portaria nº 1.106 de 01 de dezembro de 2021, publicada no Diário Oficial de Saquarema de 01 de dezembro de 2021, portador da matrícula funcional nº 209996, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 024/2023, publicada no ...... de ...../...../20....., processo administrativo n.º 21.714/2023, RESOLVE Registrar o Preço da empresa: \*\*\*\*\*\*, com seu representante legal \*\*\*\*\*\* inscrito no RG: \*\*\* e no CPF: \*\*\*, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. **DO OBJETO**
   1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preços para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência para compor a merenda Escolar das Unidades de Ensino – Creche, Pré-Escolar, Ensino Fundamental e EJA – durante o ano de 2024 do Município de Saquarema/RJ.
2. **DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**
   1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 01 - HORTIFRUTI** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | ABACATE fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 22.956 |  |  |  |
| 2 | ABACAXI fresco, tipo perola com 70% de maturação, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega por unidade de aproximadamente 1,3kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | unid. | 25.748 |  |  |  |
| 3 | ABÓBORA, sadia, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 20.422 |  |  |  |
| 4 | ABOBRINHA, sadia, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 13.829 |  |  |  |
| 5 | ACELGA, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 500 g cada, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | unid. | 11.555 |  |  |  |
| 6 | AGRIÃO fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em maços de aproximadamente 200 g cada, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | maço | 6.927 |  |  |  |
| 7 | ALFACE fresca, de primeira qualidade, folhas íntegras, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 300 g cada, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | unid. | 11.555 |  |  |  |
| 8 | ALHO *in natura*, bulbo inteiro, nacional, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em sacos plásticos resistentes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 15.895 |  |  |  |
| 9 | ALHO DESCASCADO REFRIGERADO, de classificação extra, ótima qualidade, graúdo, sem defeitos, sem broto e sem lesões de origem física ou mecânica. Isento de material terroso ou sujidade, livre de substância tóxica ou nociva, sem ponto de bolores, parasitas ou larvas, com aspecto, cor e cheiro próprio. Deverá atender a resolução ANVISA 23/2000 e portaria 242/1992 do ministério da agricultura. Entrega em embalagem de polietileno atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 1 kg. |  |  | pct | 14.056 |  |  |  |
| 10 | AMEIXA VERMELHA fresca, de primeira qualidade, madura, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. \*Aquisição apenas em dezembro ou época festiva. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 11 | BATATA BAROA, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 18.806 |  |  |  |
| 12 | BATATA COMUM, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 24.858 |  |  |  |
| 13 | BATATA DOCE, lisa, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 10.725 |  |  |  |
| 14 | BERINJELA, frescas de ótima qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 10.683 |  |  |  |
| 15 | BETERRABA, frescas de ótima qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 16.879 |  |  |  |
| 16 | BRÓCOLIS selecionado, fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 500 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | unid. | 12.381 |  |  |  |
| 17 | CEBOLA, sem réstia, de primeira qualidade, com casca sã e sem rupturas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 22.036 |  |  |  |
| 18 | CENOURA, de primeira qualidade, sem folhas, sadia, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 21.840 |  |  |  |
| 19 | CHUCHU, de primeira qualidade, com a casca sã e sem rupturas, fresco, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 21.840 |  |  |  |
| 20 | COENTRO, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 120 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | maço | 9.630 |  |  |  |
| 21 | COUVE manteiga, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 300 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | maço | 8.395 |  |  |  |
| 22 | COUVE-FLOR selecionada, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações e resíduos de fertilizantes. Entrega em unidades de aproximadamente 600 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | unid. | 10.699 |  |  |  |
| 23 | ESPINAFRE selecionado, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 500 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | maço | 9.765 |  |  |  |
| 24 | INHAME, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 12.528 |  |  |  |
| 25 | JILÓ, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 18.990 |  |  |  |
| 26 | LARANJA PÊRA, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 27 | LIMÃO tipo tahiti, fresco, de primeira qualidade, com polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 6.591 |  |  |  |
| 28 | MAÇÃ nacional, espécie vermelha, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 29 | MAMÃO formosa, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 30 | MANGA tommy, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 31 | MELANCIA, redonda, graúda, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 32 | MELÃO amarelo, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 20.223 |  |  |  |
| 33 | MILHO VERDE, *in natura*, de primeira qualidade, sem palha, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em embalagens de 1kg, espigas inteiras, limpas e em boas condições de conservação, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 47.787 |  |  |  |
| 34 | MORANGO, *in natura fresco*, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem plástica atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Entrega em embalagens contendo peso líquido de 250g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | bdj | 25.424 |  |  |  |
| 35 | OVO DE CODORNA, de primeira qualidade, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 10 (dez)g a unidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em cartelas. Validade mínima de 15 dias. Entrega em embalagens contendo 30 unidades, conforme pedido. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. |  |  | bdj | 80.794 |  |  |  |
| 36 | OVO DE CODORNA EM CONSERVA, ingredientes: ovo de codorna, água, sal e vinagre. Embalagem plástica íntegra de 1,5 kg peso drenado 1 kg, com peso mínimo de 10 (dez) g a unidade, resfriado entre 0º e 6 ºC. Validade mínima de 20 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. |  |  | pct | 10.602 |  |  |  |
| 37 | OVOS brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodados em embalagem de 12 unidades. |  |  | dz | 82.572 |  |  |  |
| 38 | PÊRA WILLIAMS, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.531 |  |  |  |
| 39 | PIMENTÃO VERDE, fresco, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 2.151 |  |  |  |
| 40 | QUIABO, liso de boa qualidade, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 18.623 |  |  |  |
| 41 | RABANETE, de primeira qualidade, raiz firme, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 2.151 |  |  |  |
| 42 | REPOLHO verde liso, fresco, de primeira qualidade, de primeira qualidade, intacto e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 9.765 |  |  |  |
| 43 | RÚCULA, selecionada, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas e fungos, sem traço de descoloração ou manchas, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Entrega em maços de aproximadamente 200 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | maço | 11.440 |  |  |  |
| 44 | SALSA E CEBOLINHA selecionadas, de primeira qualidade, folhas íntegras, firmes e intactas, sem manchas e fungos, sem traço de descoloração ou manchas, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em maços de aproximadamente 175 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | maço | 24.291 |  |  |  |
| 45 | TOMATE, aspecto globoso, cor vermelha, de primeira qualidade, de polpa firme e intacta, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 30.451 |  |  |  |
| 46 | UVA THOMPSON, sem semente, de primeira qualidade, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em embalagens de 500 g, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | bdj | 2.023 |  |  |  |
| 47 | VAGEM selecionada, fresca, de primeira qualidade, intacta e firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento. Sem danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso. |  |  | kg | 13.483 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 02 - NÃO PERECÍVEIS** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | *Valor Total* | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | AÇÚCAR cristal, de 1ª qualidade, embalagem em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados contendo 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | pct | 26.314 |  |  |  |
| 2 | ÁGUA DE COCO, água de coco *in natura*, 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa apresentação, acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ contendo 200mL. Prazo de validade 3 dias após aberto. Apresentando rotulagem de acordo com a legislação vigente. |  |  | unid. | 284.114 |  |  |  |
| 3 | ÁGUA DE COCO, água de coco *in natura*, 100% natural, retirada diariamente do fruto devidamente higienizado e resfriado, com boa apresentação, acondicionada em embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ contendo 1L. Prazo de validade 3 dias após aberto. Apresentando rotulagem de acordo com a legislação vigente. |  |  | unid. | 56.824 |  |  |  |
| 4 | ARROZ branco, polido (agulhinha), tipo 1, extra, grão longo e fino, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com embalagem de 5kg, em sacos plásticos transparente e atóxico, limpos, não violados e resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | pct | 32.533 |  |  |  |
| 5 | ATUM SÓLIDO EM ÓLEO, preparado com pescado fresco, limpo, conservado em óleo comestível, sem conservantes e sem glúten, com aspectos de cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em lata com 120g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. |  |  | unid. | 48.711 |  |  |  |
| 6 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, 100% natural, sem glúten, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem contendo 450g. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | pct | 12.502 |  |  |  |
| 7 | AZEITE DE OLIVA, extra virgem, não contendo glúten, com nível de acidez máxima de 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro contendo 500 ml, com identificação no rótulo de data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional, validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. |  |  | unid. | 14.324 |  |  |  |
| 8 | BATATA PALHA, batata palha, longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal. Embalagem de boa qualidade, contendo rótulo com as informações nutricionais. Pacote de 1 kg. |  |  | pct | 7.663 |  |  |  |
| 9 | BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER, consistência crocante, sem corantes artificiais, embalagem plástica atóxica, embalagem tripla de 350g, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | pct | 33.569 |  |  |  |
| 10 | BISCOITO DOCE, tipo ROSQUINHA, sabores, deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 25.398 |  |  |  |
| 11 | BISCOITO DE POLVILHO, sem leite e sem glúten, sem adição de conservantes e gordura trans. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 100g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 202.312 |  |  |  |
| 12 | CACAU EM PÓ instantâneo, ingrediente: 100% cacau, sem adição de açúcar, pacote de 200 g, em polietileno atóxico, transparente, resistente, acondicionado em caixa de papelão com data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade de, no mínimo, 3 meses a contar da data da entrega. |  |  | pct | 10.667 |  |  |  |
| 13 | CAFÉ EM PÓ, tipo 1, tradicional, torrado e moído, com, no máximo, 5% de umidade, certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada ou a vácuo, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. |  |  | pct | 7.168 |  |  |  |
| 14 | CANELA EM PAU, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem com 20g. |  |  | pct | 3.428 |  |  |  |
| 15 | CANELA EM PÓ fina, homogênea, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, de coloração parda amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico, atóxico, contendo 35g. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. |  |  | pct | 12.396 |  |  |  |
| 16 | CANJIQUINHA de milho, amarela, pura, sem corante e conservantes, acondicionada em embalagem plástica íntegra, resistente, contendo informação nutricional, data de validade mínima de 6 meses após a entrega. Embalagem de 500g. |  |  | pct | 7.081 |  |  |  |
| 17 | COCO RALADO PURO, sem açúcar, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalado em pacote de 100 g. |  |  | pct | 10.041 |  |  |  |
| 18 | COMINHO MOÍDO, aspecto de pó homogêneo e fino, cor verde-pardacenta, aromático, sabor próprio. Sem pimenta. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 10g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 8.925 |  |  |  |
| 19 | CREME DE LEITE, UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra pack de 1kg, resistente, não amassada, não estufada. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. |  |  | unid | 10.129 |  |  |  |
| 20 | CÚRCUMA, aspecto de pó fino homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro forte e agradável e sabor próprio. Obtido de rizomas, secos e moídos, isento de sujidades e matérias estranhas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 15g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 5.949 |  |  |  |
| 21 | EXTRATO DE TOMATE concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros com aspecto de massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Composto exclusivamente pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não contem glúten. Acondicionado em embalagem plástica de 300g. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | unid. | 35.872 |  |  |  |
| 22 | FARINHA DE MANDIOCA, de 1ª qualidade, com registro no ministério competente, embalagem de 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 9.998 |  |  |  |
| 23 | FARINHA DE TRIGO especial tipo 1, SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, sãos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de sujidades ou mofo. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 10.308 |  |  |  |
| 24 | FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, *in natura*, de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e sadios, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos de 1 kg. A embalagem deve apresentar dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 6.858 |  |  |  |
| 25 | FEIJÃO PRETO, tipo 1, *in natura*, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 1 kg e embalagem plástica resistente. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 62.335 |  |  |  |
| 26 | FEIJÃO VERMELHO, tipo 1, *in natura*, constituído de grãos da mesma coloração, novos, inteiros, sem defeitos, isento de material terroso e sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. |  |  | kg | 6.858 |  |  |  |
| 27 | FERMENTO EM PÓ, químico, seco, pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem com 100g. |  |  | unid. | 4.540 |  |  |  |
| 28 | FOLHA DE LOURO, desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 3g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 19.830 |  |  |  |
| 29 | FUBÁ mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15 % p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 3.570 |  |  |  |
| 30 | LEITE DE VACA EM PÓ, integral, instantâneo e de 1ª qualidade. Constituído exclusivamente por leite integral, vitaminas e minerais, sem adição de açúcar e aditivos alimentares. Acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, empalhável, poliéster metalizado, resistente e termosodavel. Embalagem contendo 400g. Deve conter na embalagem externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. |  |  | pct | 33.014 |  |  |  |
| 31 | LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura) com ausência total de bactérias e antibióticos e sem adição de água. Atendendo as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do MAPA: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos e as seguintes características físico-químicas para o leite integral. Envasado em caixa tetra pak de 01 (um) litro, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega. |  |  | unid. | 100.008 |  |  |  |
| 32 | MACARRÃO formato espaguete, massa alimentícia tipo seca pra macarronada, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13 %. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 20.089 |  |  |  |
| 33 | MACARRÃO formato parafuso, massa alimentícia tipo seca pra macarronada, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13 %. Acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Acondicionado em externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | pct | 20.089 |  |  |  |
| 34 | MILHO DE CANJICA BRANCA; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com peso de 500 grs. |  |  | pct | 1.622 |  |  |  |
| 35 | MILHO VERDE ENLATADO, em conserva, apresentando registro em órgão competente, com aspectos de cor, sabor e odor característicos, isento de impurezas. Embalagem isenta de ferrugem, sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve estar acondicionado em lata com 200g. Apresentando prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. |  |  | unid. | 44.925 |  |  |  |
| 36 | MISTURA PRONTA PARA BOLO, feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Nos sabores baunilha, chocolate e coco. Acondicionada em embalagem de plástico, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, limpa e contendo 450g, apresentando na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade |  |  | pct | 17.319 |  |  |  |
| 37 | ÓLEO de soja, em embalagem plástica, resistente e transparente, contendo 900ml, com validade descrita na sua embalagem. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. |  |  | gf | 21.725 |  |  |  |
| 38 | ORÉGANO desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 100g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 9.191 |  |  |  |
| 39 | PÃO DOCE CARECA, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Superfície lisa, macia, não quebradiça, com odor e sabor característicos sem a adição de gordura trans, farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de fungos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada, rotulada conforme legislação vigente e validade mínima de 10 dias na data de entrega. |  |  | pct | 52.319 |  |  |  |
| 40 | PÃO DE FORMA, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, glúten, sal hipossódico, conservadores propionato de cálcio e ácido ascórbico. Superfície lisa, macia, não quebradiça e isento de sujidades, parasitas e mofos. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 50 dias a partir da data de entrega. |  |  | pct | 51.344 |  |  |  |
| 41 | PÃO mini obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado sem adição de açúcar, aditivos alimentares e gordura trans, não podendo conter outros ingredientes que o classifiquem como alimento ultra processado, condicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com etiqueta contendo informação nutricional, ingredientes e data de validade, peso líquido por pacote de 500 g com 20 unidades de 25 g cada. |  |  | pct | 20.231 |  |  |  |
| 42 | SAL refinado iodado, embalagem plástica, resistente e transparente, de 1 kg, com a validade descrita na sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | kg | 10.947 |  |  |  |
| 43 | SUCO DE FRUTA, sabores diversos, apresentando ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ de 200 ml. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. |  |  | unid. | 199.430 |  |  |  |
| 44 | SUCO DE FRUTA INTEGRAL , sabores diversos, apresentando ingredientes mínimos: água, polpa ou suco concentrado, e demais ingredientes, desde que permitidos por legislação e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Deve ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem do tipo Tetra Pak ‘longa vida’ de 200 ml. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. |  |  | unid. | 119.874 |  |  |  |
| 45 | SUCO concentrado líquido para refresco de fruta. Sabor de CAJU, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto, com diluição de 1x9, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 litro cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Rótulo com informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 03 dias a partir da data de entrega. |  |  | gf | 37.613 |  |  |  |
| 46 | SUCO concentrado de GOIABA, garrafa com 1 litro. composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. isento de açúcar e corantes. rendimentos: 01parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. |  |  | gf | 37.613 |  |  |  |
| 47 | SUCO concentrado de MANGA garrafa com 1 litro. composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta, aroma natural da fruta. sabor: manga. isento de açúcar e corantes. rendimentos: 01parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. |  |  | gf | 37.613 |  |  |  |
| 48 | SUCO Concentrado líquido para refresco de fruta. Sabor de MARACUJÁ, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração antes de aberto, com diluição de 1x9, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 litro cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características organolépticas próprias da matéria prima de sua origem. Rótulo com informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. |  |  | Gf | 24.429 |  |  |  |
| 49 | SUCO concentrado de uva suco de UVA concentrado garrafa com 1 litro. Composição: polpa e/ou suco concentrado da fruta aroma natural da fruta, sabor: uva isento de açucare corantes. rendimento: 01 parte de concentrado para 08 a 10 partes de água. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. |  |  | gf | 37.613 |  |  |  |
| 50 | SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, composto líquido extraído da fruta, na concentração natural, obtido da fruta madura e saudável, não alcóolico, sem diluição, sem adição de açúcar e sem adição de água ou sólidos solúveis, por processamento tecnológico adequado e submetido a tratamento de pasteurização que assegure sua apresentação e conservação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Deve apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem contendo 1,5 L, apresentando rótulo conforme a legislação vigente e validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. |  |  | gf | 20.346 |  |  |  |
| 51 | VINAGRE de álcool, em garrafa de 750ml. Embalagem plástica, resistente e transparente, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. |  |  | unid. | 6.389 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 03 - CARNE** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor  Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | CARNE BOVINA EM CUBOS ACÉM: com cor avermelhada, cheiro característico do produto, sem osso e com o máximo de 10% de gordura. o produto deverá ser acondicionado a vácuo, congelado, em sacos plásticos limpos, transparentes, atóxicos, resistentes, não violados, contendo 01 Kg, a embalagem deverá conter externamente data de validade, quantidade do produto e número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega. |  |  | kg | 24.963 |  |  |  |
| 2 | CHARQUE BOVINA, carne de 1ª de qualidade, curada e seca, com baixo teor de gordura, sem pele, embalada a vácuo em embalagem plástica e flexível, contendo 01 Kg, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve conter o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE, dados de identificação do produto, validade e fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. |  |  | kg | 19.847 |  |  |  |
| 3 | CARNE BOVINA, LAGARTO PLANO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 24.963 |  |  |  |
| 4 | CARNE BOVINA, LAGARTO REDONDO, em peça inteira, in natura, congelada, com no máximo 10% e sebo e gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido entre 03 e 05 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 24.963 |  |  |  |
| 5 | CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO PORCIONADO, *in natura*, congelada, sem pelanca, sem sebo. com aspecto, cor e cheiro característicos. livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. pacote com 01kg. |  |  | kg | 24.963 |  |  |  |
| 6 | CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em BIFE, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 01 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 22.882 |  |  |  |
| 7 | CARNE BOVINA tipo patinho, cortada em CUBOS pequenos, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 01 Kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 80.300 |  |  |  |
| 8 | CARNE BOVINA tipo patinho, MOÍDA, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca e sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 01 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 55.961 |  |  |  |
| 9 | LOMBO SUÍNO, lombo de porco congelado, limpo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/Dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. |  |  | kg | 24.963 |  |  |  |
| 10 | CARNE SUÍNA CORTE PERNIL, cortada em CUBOS pequenos, sem excesso de gordura, sem osso e sem pele, sódio, congelado, apresentando aspectos de cor, sabor, textura e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e quaisquer substâncias contaminantes. acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente. Peso líquido de 01 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/Dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF e data da embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. |  |  | kg | 24.963 |  |  |  |
| 11 | FÍGADO BOVINO, tipo víscera, congelado, sem excesso de gorduras, cartilagens e aponevroses. Com aspecto firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno transparente e atóxica, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 2 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 20.802 |  |  |  |
| VALOR TOTAL | | | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 04 - FRANGO** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor  Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA COM OSSO, congeladas, com adição de água de no máximo 6%, com aspectos próprios, não amolecidos e pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 25.261 |  |  |  |
| 2 | FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA tipo FILÉ, desossado, congelado, sem pele e sem tempero. a carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene e ter tamanho uniforme, devendo ser congelada de forma a garantir a temperatura -12ºc (doze graus centígrados negativos) ou inferior no centro da carne do frango.embalagem: primária: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado. secundária: embalagem de 2kg que preserve a integridade. rotulagem: deve atender a legislação vigente. com pelo menos 80% do prazo de validade a partir da data de entrega. |  |  | kg | 25.514 |  |  |  |
| 3 | FRANGO, DRUMET. Corte parte da asa do frango. Coxinha da asa. Congelado, limpo, magro, não temperado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. transportada em veículos refrigerados adequadamente. |  |  | kg | 25.261 |  |  |  |
| 4 | PEITO DE FRANGO C/ OSSO , limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos, contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. |  |  | kg | 25.261 |  |  |  |
| 5 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO, cortado em fatias (FILÉ), sem pele, congelado com aspectos próprios, não amolecidos e pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | kg | 101.205 |  |  |  |
| 6 | FRANGO TIPO PEITO DESFIADO, sem osso, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem intacta de polietileno atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente com identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Embalagem contendo peso líquido de aproximadamente 400g e validade mínima de 03 meses na data da entrega. |  |  | pct | 10.271 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 05 - PEIXE** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor  Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | PEIXE (FILÉ DE CAÇÃO); sem espinhas, íntegro, limpo, eviscerado, sem osso ou espinhas, manipulado sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos de vísceras cortado em filé. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos); Embalagem primária com peso líquido de 01 Kg. |  |  | kg | 21.652 |  |  |  |
| 2 | PEIXE (FILÉ DE LINGUADO), linguado em filé, com corte único, paralelo à coluna do peixe, congelado individualmente. Não poderá apresentar sinais de descongelamento, presença de vísceras, espinhas, pele, nadadeiras, cauda e cabeça; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Deverá apresentar carne firme e integra, de coloração branca, sem hematomas e com sabor e odor suave característico da espécie. Não poderá apresentar excesso de líquido após o descongelamento (máximo de 10% de líquidos do peso líquido declarado do produto), odor desagradável, sabor rançoso ou de amônia, textura gelatinosa ou com indicativo de putrefação. Não poderá conter impurezas, aditivos ou substâncias contaminantes. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária. |  |  | kg | 21.652 |  |  |  |
| 3 | PEIXE (MERLUZA),cortado em FILÉ, sem pele, sem espinha, apresentando aspectos de cor, textura e odor característicos, congelado a -18°C, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 02 Kg, transparente e atóxica. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dispoa e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. |  |  | kg | 21.652 |  |  |  |
| 4 | PEIXE (PESCADA), cortado em FILÉ, sem pele, sem espinha, apresentando aspectos de cor, textura e odor característicos, congelado a -18°C, acondicionado em embalagem plástica com no máximo 02 Kg, transparente e atóxica. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/Dispoa e carimbo de inspeção do SIF. Deve apresentar validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. |  |  | kg | 21.652 |  |  |  |
| 5 | PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA); isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18°C, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 01 Kg por embalagem primária. |  |  | kg | 21.652 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 06 - FRUTA DESIDRATADA** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor  Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | AMEIXA PRETA SECA DESIDRATADA, SEM CAROÇO, sem calda, com aspectos de cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, obtida e embalada dentro dos critérios previstos na legislação vigente, em embalagem hermética de plástico com 500 gramas, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. |  |  | pct | 2.023 |  |  |  |
| 2 | DAMASCO SECO/DESIDRATADO, SEM CAROÇO, sem calda, com aspectos de cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, obtida e embalada dentro dos critérios previstos na legislação vigente, em embalagem hermética de plástico com 500 gramas, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. |  |  | pct | 2.023 |  |  |  |
| 3 | TÂMARA DESIDRATADA, SEM CAROÇO, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com 500g, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. |  |  | pct | 2.023 |  |  |  |
| 4 | UVA PASSA DESIDRATADA, SEM SEMENTE, sem glúten, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com 500g, com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. |  |  | pct | 2.023 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 07 – LATICÍNIOS e REFRIGERADOS** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor  Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | IOGURTE NATURAL integral, de consistência cremosa e constituído exclusivamente por leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 500g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. |  |  | unid. | 132.063 |  |  |  |
| 2 | IOGURTE integral, com leite pasteurizado e polpa de fruta, diversos sabores, de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 170g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. |  |  | unid. | 181.280 |  |  |  |
| 3 | IOGURTE integral, com leite pasteurizado e polpa de fruta, diversos sabores, de consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 900 ml de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. |  |  | unid. | 157.060 |  |  |  |
| 4 | MANTEIGA, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. |  |  | unid. | 17.101 |  |  |  |
| 5 | MARGARINA VEGETAL, ISENTA DE GORDURA TRANS, produzida a partir da hidrogenação de óleos vegetais (80% lipídios), leite pasteurizado e outros produtos, enriquecida de vitaminas e adicionada de sal. Deve apresentar aspectos de cheiro, sabor, textura e cor característicos e isenta de ranço e bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, com lista de ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. |  |  | unid. | 8.961 |  |  |  |
| 6 | MORANGO, in natura e congelado, de primeira qualidade. Livre de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 2 meses na data da entrega. |  |  | kg | 6.069 |  |  |  |
| 7 | PÃO DE QUEIJO, congelado. Constituído unicamente por polvilho, água, ovo integral pasteurizado, queijo minas, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, queijo parmesão, sal, soro de leite em pó e creme de leite. Deve ser isento de açúcar, gordura trans, glúten, corantes de qualquer natureza e aromas artificiai. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Pacote de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 1 kg e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 15.173 |  |  |  |
| 8 | QUEIJO MINAS FRESCAL, com faces planas, bordas retas, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. |  |  | kg | 5.518 |  |  |  |
| 9 | QUEIJO MUÇARELA FATIADO, produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo e cloreto de cálcio, em embalagem tipo Cryovac contendo 1 kg, isento de glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF. |  |  | kg | 25.373 |  |  |  |
| 10 | QUEIJO PRATO, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM DE 1KG. |  |  | kg | 25.373 |  |  |  |
| 11 | REQUEIJÃO cremoso, constituído por leite pasteurizado, creme de leite, sal e fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 400g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. |  |  | unid. | 28.053 |  |  |  |
| 12 | RICOTA fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. Validade de no máximo 20 dias. |  |  | unid. | 57.070 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fornecedor**  *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | | |
| **LOTE 08 - ALIMENTAÇÃO ESPECIAL** | | | | | | | | |
| Item  do  TR | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | Quantidade | Valor  Unitário | Valor  Total | *Prazo garantia ou validade* |
| 1 | ARROZ INTEGRAL, tipo 01, classe longo fino. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega |  |  | kg | 2.550 |  |  |  |
| 2 | BISCOITO DE ARROZ, sem leite e sem glúten, sem adição de conservantes e gordura trans. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 80g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 6.188 |  |  |  |
| 3 | BEBIDA VEGETAL DE AVEIA ORGÂNICA, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. Envasado em caixa tetra pak de 200ml, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega. |  |  | unid. | 13.200 |  |  |  |
| 4 | BEBIDA VEGETAL DE CASTANHA, contendo apenas água e castanha de caju orgânica, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. . Envasado em caixa tetra pak de 200ml, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 03 meses na data de entrega. |  |  | unid. | 13.200 |  |  |  |
| 5 | GOMA, fresca, de mandioca para tapioca, fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Composto exclusivamente pelos seguintes ingredientes: amido de mandioca e água. Não contem glúten. Pacote de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 500g e validade mínima de 6 meses na data da entrega. |  |  | pct | 528 |  |  |  |
| 6 | IOGURTE SEM LACTOSE natural integral sem lactose, com leite pasteurizado e consistência cremosa. Acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 170g de volume líquido. Rotulada conforme legislação vigente, contendo número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/SIE/DIPOA e com prazo de validade mínimo de 30 dias. |  |  | unid. | 15.400 |  |  |  |
| 7 | LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, instantâneo, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem hermeticamente fechada, empilhável, poliéster metalizado, resistente e termosodavel, com 380g. Constituído exclusivamente por leite integral, enzima lactase, vitaminas A, E e D, e emulsificante lecitina de soja e sem adição de açúcar. Deve conter na embalagem externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. |  |  | pct | 3.667 |  |  |  |
| 8 | MACARRÃO DE ARROZ, sem glúten, de cor, odor, sabor e textura características. Contendo os seguintes ingredientes básicos: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 500g e validade mínima de 06 meses na data da entrega. |  |  | pct | 1.980 |  |  |  |
| 9 | PÃO SEM GLÚTEN, isento de glúten e de lactose; com teor máximo de 300mg de sódio a cada 50g de produto. Embalagem de saco plástico hermeticamente selado, atóxica, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 300g e validade mínima 10 dias na data da entrega. |  |  | pct | 4.400 |  |  |  |
| 10 | QUEIJO MUÇARELA ZERO LACTOSE FATIADO, produto elaborado unicamente a partir de leite de vaca pasteurizado, 3% de gordura coalho, fermento lácteo, enzima lactase e cloreto de cálcio. Isento de lactose, glúten e gordura trans. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura – SIF. Embalagem plástica atóxica e resistente, rotulada conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de aproximadamente 150g e validade mínima de 20 dias na data da entrega. |  |  | pct | 3.287 |  |  |  |
| 11 | REQUEIJÃO SEM LACTOSE, cremoso, com os seguintes ingredientes: leite desnatado pasteurizado, creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, regulador de acidez, ácido lático, estabilizante polifosfato de sódio e conservador sorbato de potássio. Acondicionado em vasilhame com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura. Embalagem de 180g. Deve conter a data de validade na embalagem do produto. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. |  |  | unid | 804 |  |  |  |
| Valor Total | | | | | | |  | |

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

1. ***ÓRGÃO GERENCIADOR***
   1. *O órgão gerenciador será o* Município de Saquarema, representado pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia.
2. **DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** 
   1. *A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.*
      1. *A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão*
   2. *Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.*
   3. *As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.*
   4. *As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.*
   5. *Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.*
   6. *Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.*
      1. *Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.*
3. **VALIDADE DA ATA** 
   1. A validade da Ata de Registro de Preços será de *12 (doze) meses*, a partir da data de sua publicação, não podendo ser prorrogada.
4. **REVISÃO E CANCELAMENTO**
   1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.
   2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
   3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
   4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
      1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
   5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
      1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
      2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
   6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
   7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
      1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
      2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
      3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
      4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
   8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
   9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
      1. por razão de interesse público; ou
      2. a pedido do fornecedor.
5. **DAS PENALIDADES**
   1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
      1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
   2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
   3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.
6. **CONDIÇÕES GERAIS**
   1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
   2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.
   3. A ata de realização da sessão pública do **pregão**, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e por estarem justas e compromissadas, as partes assinam a presente Ata em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Saquarema, xx de xxxxx de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Secretário Municipal de Educação, Cultura, Inclusão, Ciência e Tecnologia

ANTONIO PERES ALVES

CONTRATANTE / GERENCIADOR

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CONTRATADA

CNPJ \*\*\*\*\*\*\*\*

TESTEMUNHAS:

NOME:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOME\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_