

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 49/2024
PREFEITURA DE IBIRUBÁ/RS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 181-2024

O MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ-RS, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede à Rua Tiradentes, n.º 700, inscrito no CNPJ sob n.º 87.564.381/0001-10, neste ato representado pelo Prefeito, Sr. **ABEL GRAVE**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, com CPF sob n.º ***.264.290-**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS do processo administrativo nº 266/2024, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 4.773, de 19 de setembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios e material de copa e cozinha, para atender a demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e aos eventos dos departamentos da Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto; do Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS I Novo Rumo e demais eventos da Secretaria da Saúde; do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo – SCFV, do Programa de Atendimento Integral à Família – PAIF e demais atividades realizadas pela Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Habitação; das Secretarias de Administração e Planejamento, da Fazenda e da Indústria, Comércio e Empreendimentos, com entrega parcelada conforme a necessidade, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 49/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1.2. A execução do contrato/ata deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidores nomeados por portaria.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Razão Social: SARA BECKER WILKE LTDA Email: awilkeamaral@gmail.com Tel: (54) 3199 1097 CNPJ: 45.216.163/0001-44 Repres. Legal: SARA BECKER WILKE Cel: (54) 9991194941 CPF: ***.570.660-**							
LOTE 01 - NÃO PERECÍVEIS							
Sub itens	Descrição	Unid.	Especificação/Marca	Valor Unit. R\$	Quant. Mín.	Quant. Máx.	VALOR TOTAL R\$
1	Abacaxi em calda	UND	Abacaxi em calda, lata contendo 820 gramas / CEASA	12,62	27,5	55	694,10
2	AÇAFRÃO	UND	AÇAFRÃO (CÚRCUMA): em pó. Embalagem de 100g / KI NATURAL	4,97	30	60	298,20
3	Açúcar baunilha	UND	Açúcar baunilha aroma/sabor 500 gramas /KI NATURAL	5,68	24	48	272,64

4	Açúcar colorido	UND	Açúcar colorido para decoração 500 gramas / KI NATURAL	7,73	20	40	309,20
5	Açúcar	UND	Açúcar confeiteiro 500 gramas / KI NAT	4,97	21,5	43	213,71
6	AÇÚCAR MASCADO	UND	AÇÚCAR MASCADO, obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e de enxofre. Pacote de 1kg/ KI NATURAL	14,68	50	100	1.468,00
7	Açúcar tipo cristal 2KG	UND	Açúcar tipo cristal branco de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98 % de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos. Embalagem de polietileno atóxico de 2 kg / GASPARIM	6,30	280	570	3.591,00
8	Açúcar cristal 5kg	UND	Açúcar cristal 5kg Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente branquura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. – UNIDADE./ GASPARIM.	17,36	595,5	1191	20.675,76
9	Amendoim	UND	Amendoim cru com casca, grãos inteiros e maduros, são, tamanho e coloração uniforme, livre de matéria terrosa, livre de grãos mofados e úmidos, embalagem com 500g – pacotes / BELLA DICA	9,07	80	160	1.451,20
10	Amido de milho Emb. 1 kg	UND	Amido de milho Emb. 1 kg Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter	11,84	306	612	7.246,08

			externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto. UNIDADE. / LAGES				
11	Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg	UND	Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. / POLIDINHO	24,00	790	1580	37.920,00
12	Arroz tipo 2	UND	Arroz tipo 2, embalagem 2 Kg, não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão	9,86	10	20	197,20

			<p>muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 2 kg do produto. / POLIDINHO</p>				
13	Aveia em flocos média Emb.	UND	<p>Aveia em flocos média Emb. Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 500g do produto. KI NATURAL</p>	7,14	109	218	1.556,52
14	AZEITONA VERDE	UND	<p>AZEITONA VERDE, sem caroço, sem tempero, imersa em líquido; tamanho e coloração uniforme, embalagem de vidro peso líquido 340g e peso drenado de 160g / PETRY</p>	8,09	20	40	323,60
15	Batata palha	UND	<p>Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 400 a 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. / ZEZE</p>	8,75	280	560	4.900,00
16	Biscoito doce - leite	UND	<p>Biscoito doce, sabor leite, embalagem de 400 gramas / RENATA</p>	5,13	150	300	1.539,00

17	Biscoito salgado Cream Cracker	UND	<p>Biscoito salgado Cream Cracker Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulificante; lecitina de soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais; porção 30g, calorias entre 130 e 135Kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE, pacote com mínimo de 370g. / RENATA</p>	5,92	657,5	1315	7.784,80
18	Biscoito rosquinha	UND	<p>Biscoito rosquinha - Pct 400 gr biscoito doce, tradicional tipo mabel ou melhor qualidade com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. Contém lactose. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento./ DOCEOLI</p>	4,57	225	450	2.056,50
19	Bolacha doce tipo Maria	UND	<p>Bolacha doce tipo Maria Características técnicas: 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. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400G. Informações nutricionais na porção: calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g, Gorduras Totais</p>	5,05	645,5	1291	6.519,55

			3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE Pacotes mínimo 345g / RENATA				
20	Cacau em pó 100%	UND	Cacau em pó 100% Composição do cacau em pó 100%: somente cacau em pó; embalagem com 200g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar. /MIRIAM	12,62	524	1048	13.225,76
21	Café solúvel 200g (vidro)	UND	Café solúvel granulado, embalagem de vidro. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE/vidro / IGUAÇU	14,60	741	1482	21.637,20
22	Café torrado e moído	UND	CAFÉ, em pó homogêneo, torrado e moído do tipo Tradicional ou Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: 1) Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. 2) Marcas de referência: Do Ponto, Pilão, Três corações, Café Pelé Superior, Melita, Export, Café do Sítio ou equivalente. 3) Espécie: Café Tradicional ou Superior, Nota de Qualidade Geral maior ou igual a 4,5 e menor que 7,2. 4) Bebida (sabor): do tipo intensidade média e, caso conste na embalagem, variando de 5 a 10: café mais equilibrado com torra média, com sabores mais acentuados, bebida dura para melhor. 5) Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas./IGUAÇU	16,41	60	120	1.969,20

23	CANJICA AMARELA	UND	CANJICA AMARELA, acondicionada em embalagem plástica contendo mínimo 500g do produto. Os grãos podem ser de coloração amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente de 500 gramas. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega./BELLA DICA	4,34	40	80	347,20
24	Canela em pó Emb.30g	UND	Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias – UNIDADE./ KI NATURAL	4,49	143	286	1.284,14
25	CEREAL A BASE DE MILHO	UND	CEREAL A BASE DE MILHO: a base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Embalagem com no mínimo 400g, Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade./KI NATURAL	15,07	100	200	3.014,00
26	Chá	UND	Chá pacotes de 20 gramas sortido (funcho, endro, erva doce, e hortelã, camomila, anis estrelado) / BARÃO	4,89	150	300	1.467,00
27	Chocolate em pó solúvel	UND	Chocolate em pó solúvel, instantâneo, pó fino e de fácil preparo, livre de umidade, coloração adequada, não deve estar embolorado, isento de matéria terrosa, embalagem 500 gramas, contendo 32% de cacau. / APTI	5,60	80	160	896,00
28	Coco ralado SEM AÇÚCAR	UND	COCO RALADO, sem açúcar , em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou órgão competente / APTI	4,49	250	500	2.245,00
29	Coco em flocos desidratado	UND	Coco em flocos desidratado, embalagem 100 gramas / KI NATURAL	6,78	80	160	1.084,80
30	Coco em flocos úmido e adoçado	UND	Coco em flocos úmido e adoçado, embalagem 100 gramas / KI NATURAL	4,34	80	160	694,40
31	Cravo da índia	UND	Cravo da índia em embalagem plástica transparente contendo 10 g, contendo marca do fabricante data de fabricação e validade. / KI NATURAL	5,28	25	50	264,00

32	Creme de Leite- zero lactose 200g	UND	Creme de Leite- zero lactose 200g Creme de leite padronizado a 20% de gordura, enzima lactase, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Homogeneizado. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. /ITALAC	4,34	28	56	243,04
33	Creme de Leite- 200g	UND	Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. / ITALAC	3,07	913	1826	5.605,82
34	Doce de leite	UND	Doce de leite. Embalagem em pote plástico de 400 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação/ DA SERRA	7,89	75	150	1.183,50
35	Erva mate	UND	Erva mate, moída suave, embalagem 1 kg/ TOMELERO	11,04	20	40	441,60
36	Ervilha	UND	Ervilha, embalagem 200 gramas./ FUGINI	3,70	50	100	370,00
37	Extrato de tomate 340G	UND	Extrato de tomate, embalagem 340 gramas/ FUGINI	3,51	85	170	596,70
38	Extrato de tomate - kg	KG	Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher).	12,31	570	1140	14.033,40

			Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata/embalagem contém 800g a 2kg do produto. / FUGINI				
39	Farinha de Mandioca	UND	Farinha de Mandioca, Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. / LAGES	6,15	15	30	184,50
40	Farinha de milho moagem média 1kg	UND	Farinha de milho moagem média 1kg Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto / LAGES.	3,94	506	1012	3.987,28

41	Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg	UND	Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega / ORQUÍDEA	5,19	78,5	157	814,83
42	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg	UND	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. TIPO 1. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. / BIONDINA	16,50	735	1470	24.255,00
43	Farofa pronta de mandioca	UND	Farofa pronta de mandioca sem pimenta. Embalagem aluminizada de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega./ LAGES.	5,30	35	70	371,00
44	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g	UND	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessita de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto/ APTI	8,40	248	496	4.166,40

45	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr	UND	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. / ROYAL	9,07	288	576	5.224,32
46	GELATINA DE SABORES VARIADOS	UND	GELATINA DE SABORES VARIADOS: com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais, acondicionada em sacos plásticos resistentes. Embalagem 35 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses / APTI	1,49	100	200	298,00
47	Leite condensado	UND	Leite condensado: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. / ITALAC	5,05	175	350	1.767,50
48	Leite de coco embalagem de 200g	UND	Leite de coco embalagem de 200g Espessante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten, embalagem de 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de	3,86	515	1030	3.975,80

			validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém mínimo de 200ml do produto. / DU COCO				
49	Lentilha Emb. 400 gr	UND	Lentilha Emb. 400 gr Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e são. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. / YOKI	6,70	1268	2536	16.991,20
50	Maionese	UND	Maionese: contendo Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Lático, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica, Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Embalagem de no mínimo 450 gramas / SALADA	7,85	150	300	2.355,00
51	Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g	UND	Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de	4,49	459	918	4.121,82

			identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. / RENATA				
52	Macarrão parafuso com ovos 500g	UND	Macarrão tipo parafuso. Produto fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem acondicionada em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega./ RENATA	3,60	804	1608	5.788,80
53	Macarrão espaguete com ovos 500g	UND	Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “espaguete”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto./ RENATA	3,55	984	1968	6.986,40
54	MASSA SECA PARA LASANHA 500g	UND	MASSA SECA PARA LASANHA, produto composto de sêmola de trigo, podendo conter corantes naturais urucum e cúrcuma. Produto pré-cozido, podendo ir direto ao forno. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. / ROMENA	9,29	112	224	2.080,96
55	Massa de pastel	UND	Massa de pastel, rolo 2kg / ROMENA	9,78	90	180	1.760,40
56	Milho em conserva	UND	Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 170g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a	3,16	721,5	1443	4.559,88

			partir da data de entrega. UNIDADE 170g / FUGINI				
57	Orégano	UND	Orégano, embalagem com 15 gramas. / KI NATURAL	5,05	41,5	83	419,15
58	Ovo de codorna conserva	UND	Ovo de codorna conserva, vidro c/ 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal. / PETRY	14,83	50	100	1.483,00
59	PALMITO EM CONSERVA	UND	PALMITO EM CONSERVA: Picado, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal. / PETRY	15,40	50	100	1.540,00
60	PAPRICA DEFUMADA	UND	PAPRICA DEFUMADA: Páprica, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, aroma idêntico ao natural de fumaça e óleo de soja. Embalagem com 100g. / KI NATURAL	5,43	30	60	325,80
61	PAPRICA DOCE	UND	PAPRICA DOCE- Embalagem de 100g. / KI NATURAL	6,22	30	60	373,20
62	Pepino em conserva vidro	UND	Pepino em conserva vidro de 520 gramas / PETRY	7,26	50	100	726,00
63	Pêssego em calda	UND	Pêssego em calda recipiente em lata lacrada, fechada, não amassada 500g / ODERICH	10,81	25	50	540,50
64	PIMENTA BRANCA	UND	PIMENTA BRANCA: em pó. Embalagem de 100g / KI NATURAL	8,56	30,5	61	522,16
65	PIMENTA PRETA	UND	PIMENTA PRETA: em pó. Embalagem de 100g / KI NATURAL	7,16	30,5	61	436,76
66	Pipoca	UND	Pipoca Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto / BELLA DICA	3,56	1033,5	2067	7.358,52
67	Polvilho azedo	UND	Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas. / LAGES	5,74	461	922	5.292,28

68	Polvilho doce	UND	Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas./ LAGES	4,64	471	942	4.370,88
69	Refrigerante 2L	UND	Refrigerante de cola, guaraná, laranja, limão, embalagem Pet de 2 litros / FRUKI	5,43	350	700	3.801,00
70	Refrigerante Pet Pequeno 200ml	UND	Refrigerante Pet Pequeno 200ml, cola, guaraná, laranja, limão. Prazo de validade: mínimo 6 meses / FRUKI	1,26	2200	4400	5.544,00
71	Sal moído e iodado Emb.1 Kg	UND	Sal moído e iodado Emb.1 Kg Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. / SALSUL	2,06	594	1188	2447,28
72	Sagu	UND	SAGU NATURAL-Tapioca pérola ou sagú- "Pearl" (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos. embalagem de 500g. Especificações: Sagu (fécula de mandioca) em forma granulada; Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em embalagens contendo 500g cada / LAGES	6,22	959,5	1919	11.936,18
73	Salamoniaco	UND	Salamoniaco, bicarbonato de amônio, 100 gramas / KI NATURAL	2,48	30	60	148,80
74	Schimier/Geleia a 400g	UND	Schimier/Geleia sabor sortido, embalagem de 400 gramas / DA SERRA	5,72	180	360	2.059,20

75	Suco de Uva Integral 1,5 l	1,5L	Suco de Uva Integral 1,5 l Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. / DEL VALE	15,05	611	1222	18.391,10
76	Suco em pó	UND	Suco em pó: embalagem de polietileno, pct contendo 25g, vários sabores, Composição: Açúcar, maltodextrina, vitamina C, vitamina D, antieméticos: fosfato tricálcico e dióxido de silício, aromatizante, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio. / TRINK	1,09	1750	3500	3.815,00
77	TEMPERO CHIMICHURRI	UND	TEMPERO CHIMICHURRI: Ingredientes: cebola desidratada, salsa desidratada, alho desidratado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, cominho, manjeriço desidratado, sal, aroma artificial de galinha, óleo de soja, açúcar e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 100g / KI NATURAL	6,38	40	80	510,40

78	Vinagre de maçã Emb 750 ml	UND	Vinagre de maçã Emb 750 ml Natural, sem conservantes. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio. Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto. / PRINZ	3,17	394	788	2.497,96
79	Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml	UND	Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900 ml do produto. / COAMO	5,46	1280	2560	13.977,60
80	Uva passa preta	UND	Uva-passa desidratada, preta, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g./ KI NATURAL	33,68	55	110	3.704,80

81	Uva passa branca	UND	Uva-passa desidratada, BRANCA, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g. / KI NATURAL	4,97	113	226	1.123,22
82	Ameixa seca	UND	Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g / KI NATURAL	5,70	15	30	171,00
83	Água mineral com gás	UND	Água mineral. Natural. Potável. Com gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais / FONTE DA ILHA	1,24	1000	2130	2.641,20

84	Água mineral sem gás 500	UND	Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. / FONTE DA ILHA	1,67	2400	5370	8.967,90
85	ÁGUA MINERAL copo 200ml	UND	Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em copos de 200 ml, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais./ FONTE DA ILHA	0,75	2000	4100	3.075,00
86	Água mineral sem gás 1,5l	UND	Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 1,5litros, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais. / FONTE DA ILHA	2,99	64	128	382,72
87	Água Mineral bombona 20 lts	Und 20 l	Água Mineral bombona 20 lts / FONTE DA ILHA	14,27	200	428	6.107,56
TOTAL R\$							373.999,08

LOTE 02 - DOCES

Sub itens	Descrição / Marca	Unid.	Especificação	Valor R\$	Quant. Mín.	Quant. Máx.	VALOR TOTAL R\$
1	Bombom pacote de 1KG AMOR CARIOCA	UND	Bombom pacote de 1kg- com recheio cremoso e cobertura de chocolate preto ou branco tipo sonho de valsa ou ouro branco - pacote 1kg, contendo aproximadamente 50 bombons. Prazo de validade: mínimo 6 meses	36,45	165	330	12.028,50
2	Caixa de bombom sortida de 250g AMOR CARIOCA	UND	Caixa de bombom sortida de 250g- bombom de chocolate sortidos, caixa com 250g. Qualidade similar a garoto ou melhor. Prazo de validade: mínimo 6 meses	9,17	310	620	5.685,40
3	Pirulito de frutas sortidas PIETROBOM	UND	Pirulito de frutas sortidas. Embalagem: Pacote com no mínimo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses	9,70	40	80	776,00
4	Balas Mastigáveis 2KG PIETROBOM	UND	Balas Mastigáveis pct. com 02 kg, sabores diversos, Prazo de validade: mínimo 6 meses	33,20	140	280	9.296,00
5	Granulado sabor chocolate preto KI NATURAL	UND	Granulado sabor chocolate preto, de 1kg	10,18	35	70	712,60
R\$							28.498,50

LOTE 05 - LEITE E DERIVADOS

Sub itens	Descrição / MARCA	Unid.	Especificação	Valor Unit. R\$	Quant. Mín.	Quant. Máx.	VALOR TOTAL R\$
1	Bebida láctea fermentada / BIOLAT	UND	Bebida láctea fermentada- sabores morango, coco, pêssgo e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200 ml. Refrigerado. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. UNIDADE	4,19	250	500	2.095,00

2	Iogurte natural integral / BIOLAT	UND	Iogurte natural integral, produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado e fermento lácteo , sem outros componentes, acondicionado em embalagem plástica contendo entre 165 ml a 170ml. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Unidade 170g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	3,50	810	1620	5.670,00
3	Leite semidesnatado zero lactose / ITALAC	UND	Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose. UNIDADE.	4,62	164	329	1.519,98
4	Leite integral longa vida UHT / ITALAC	UND	Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de	4,32	10382	20765	89.704,80

9	Margarina com sal / DUALIS	UND	Margarina com sal: contendo gordura vegetal, baixo em gorduras saturadas, com no mínimo 70% de lipídios, pote com 500g, constando data de validade e fabricação, número e lote do produto, procedência e número de registro no SIF/DIPOA	8,25	10	20	165,00
10	Nata / DOCEOLI	UND	NATA, creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura, embalagem de 300g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	9,38	175	351	3.292,38
11	Queijo fatiado mussarela / DOCEOLI	KG	Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 1kg. Tipo mussarela. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. – KG.	41,69	1227	2454	102.307,26
12	Requeijão / AURORA	UND	Requeijão cremoso: resfriado, contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), leite em pó, cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso mínimo de 200g	6,76	70	140	946,40
TOTAL R\$							244.998,84

LOTE 10 - COPA E COZINHA

Sub itens	Descrição / MARCA	Unid.	Especificação	Valor R\$	Quant. Mín.	Quant. Máx	VALOR TOTAL R\$
1	Colher de plástico descartável / PRAFESTA	PCT	Colher de plástico descartável pacotes com 50 unidades	6,70	45	90	603,00
2	Copo descartável / COPO SUL	PCT	Copo descartável- Copo descartável biodegradável em polipropileno (PP), atóxico, 300 ml, branco ou transparente, para líquidos frios ou quentes, corpo frisado, bordas arredondadas não cortantes, sem telescopamento, com gravação indelével no corpo do copo da marca do fabricante e peso mínimo de 1,8 g. O produto deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 14865:2012. Acondicionamento em sacos plásticos, lacrados, contendo 100 unidades cada um.	8,70	75	150	1.305,00
3	Garfo de plástico descartável / PRAFESTA	PCT	Garfo de plástico descartável, pacotes com 50 unidades	4,88	45	90	439,20
4	Guardanapos PRAFESTA	PCT	Guardanapos, branco, pacote com 50 unidades (20x23 cm)	2,12	100	200	424,00
5	Prato descartável (diâmetro 25cm) PRAFESTA	PCT	Prato descartável (diâmetro 25cm) - raso para refeição, Dimensões: Diâmetro 25 cm x Altura 2,7 cm, Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno).Embalagem com 50 unidades	6,79	55	110	746,90
6	Prato descartável (Diâmetro 15cm) PRAFESTA	PCT	Prato descartável(Diâmetro 15cm), Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .	1,73	205	410	709,30
7	Prato descartável (Diâmetro 21cm) PRAFESTA	PCT	Prato descartável(Diâmetro 21cm), Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .	4,19	205	410	1.717,90
8	Palito dental / PRAFESTA	UND	Palito dental, caixa com 100 unidades	2,96	30	60	177,60
9	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (3kg) / LAGES	PCT	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (3kg)	7,91	25	50	395,50
10	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (5kg) / LAGES	PCT	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (5kg)	9,64	25	50	482,00
11	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (7kg) / LAGES	PCT	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (7kg)	14,59	25	50	729,50

12	Embalagem de papel para cachorro-quente / PRAFESTA	PCT	Embalagem de papel para cachorro-quente com 50 unidades. Medindo 14,5 cm x 12,5 cm do mínimo de 5 cm de profundidade	5,00	165	330	1.650,00
13	Isqueiro portátil / BIC	UND	Isqueiro portátil - isqueiro com chama pré ajustada, acendimento aproximado de 3.000 vezes selo holográfico do INMETRO, garantindo qualidade e segurança, em conformidade com o padrão ISO 9994. tipo isqueiro de bolso.	3,97	15	30	119,10
TOTAL R\$							9.499,00

Razão Social: F PAVIN DE OLIVEIRA LTDA
Email: fernandopavim02@gmail.com Tel: (51) 3742 1583
CNPJ: 23.130.836/0001-06
Cel: (54) 992145909
Repres. Legal: FERNANDO PAVIN DE OLIVEIRA
CPF: *.827.840-****

LOTE 03 FRUTAS

Sub itens	Descrição	Unid.	Especificação	Valor Unit. R\$	Quant. Mín.	Quant. Máx.	VALOR TOTAL R\$
1	Abacaxi pérola	UND	Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de	9,11	1473	2946	26.838,06

			cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). UNIDADE				
2	Abacate	KG	Cor: casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	7,57	175	350	2.649,50

3	Banana Prata	KG	<p>Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG</p>	7,87	4940	9880	77.755,60
4	Banana Caturra	KG	<p>Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e</p>	4,57	2880	5760	26.323,20

			doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG				
5	Kiwi	KG	Cor: casca marrom coberta de uma espécie de “micro pelos”. Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	28,42	274	548	15.574,16
6	Laranja Suco	KG	Laranja Suco- fresca de 1ª qualidade, compacta inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa isenta de tera, bolor e umidade (gosmenta), não estar danificada por lesão que afeta sua aparência rachadura, perfurações ou corte. KG	5,56	62	125	695,00

7	Limão Taiti	KG	<p>Limão Taiti- fresco de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração clara e esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG</p>	6,70	20	40	268,22
8	Manga	KG	<p>Cor: pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo,</p>	10,83	983	1966	21.291,78

			podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG				
9	Maracujá	KG	Maracujá- fresco de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. KG	26,40	25	50	1.320,00
10	Maçã Nacional	KG	Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	9,52	4545	9090	86.536,80
11	Maçã Argentina	KG	Cor: vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida,	14,34	840	1680	24.091,20

			<p>turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p>				
12	Melão amarelo	KG	<p>Cor: casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas).</p>	7,34	570	1140	8.367,60

			Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG				
13	Melancia	KG	De tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverão estar inteiras e limpas. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG.	3,55	65	130	461,50
14	Mamão formosa	KG	Cor: laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o	9,26	1414	2828	26.187,28

			consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG				
15	Morango	KG	Características: de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG	27,50	170	340	9.350,00
16	Pera nacional	KG	Cor: casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	12,07	215	430	5.190,10

R\$							332.900,00
LOTE 04 - HORTALIÇAS E LEGUMES							
Sub itens	Descrição	Unid.	Especificação	Valor estimado	Quantidade mínima	Quantidade máxima total	VALOR TOTAL estimado
1	Alface crespa	UND	Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE APROX. 250G cada	4,11	140	280	1.150,80
2	Alho nacional	KG	Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, 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. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	31,70	23	47	1.489,90
3	Batata inglesa branca	KG	Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor	7,07	3321	6642	46.958,94

			esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG				
4	Batata doce - Roxa	KG	Batata doce - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. KG	4,51	95	190	856,90
5	Beterraba	KG	Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	4,41	58	116	511,56
6	Cenoura	KG	Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de	7,40	217	435	3.219,00

			consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG				
7	Cebola	KG	Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	7,90	232	465	3.673,50
8	Chuchu	KG	Chuchu verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG	4,67	130	260	1.214,20

9	Couve-Flor	UND	Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	7,98	107	215	1.715,70
10	Mandioca descascada	KG	Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	8,19	137	275	2.252,25
11	Repolho roxo	UND	Repolho roxo Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e	10,02	90	181	1.813,62

14	Pimentão verde	KG	Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	9,30	186	372	3.459,60
15	Tempero verde	KG	Composto por salsa e cebolinha de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos ou amarelados, sem outras espécies vegetais misturadas, em maços. KG	43,72	233	466	20.373,52
16	Tomate	KG	Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que	7,35	2250	4500	33.075,00

			prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. KG				
TOTAL R\$							132.895,69

Razão Social: MERCADO HEELLER LTDA
Email: mercadoheeller59@gmail.com **Tel: (54) 992139165**
CNPJ: 94.298.387/0001-58
Repres. Legal: MATEUS CAMARGO HEELLER
CPF: *.250.070-****

LOTE 06 PANIFICADOS INDUSTRIALIZADOS

Sub itens	Descrição / MARCA	Unid.	Especificação	Valor R\$	Quant Mín.	Quant Máx	VALOR TOTAL R\$
1	Pão cachorro quente industrializado/ GARCIA	KG	Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. 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, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condição em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto,	14,90	1248	2496	37.190,40

			informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG				
2	Pão fatiado zero lactose / TCHE PÃO	UND	<p>Produto indicado para intolerantes à lactose ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermento biológico. Não deve conter leite e nem derivados. Não contém lactose O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. 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, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade 500g Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose.</p>	9,07	71	142	1.287,94

3	Pão fatiado de leite -emb de 500g / TCHE PÃO	UND	Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. 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, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade	7,87	2117	423 4	33.321,58
TOTAL R\$							71.799,92
LOTE 07 - PANIFICADOS CASEIROS							
Sub itens	Descrição / MARCA	Unid.	Especificação	Valor R\$	Quant Mín.	Quant Máx	VALOR TOTAL R\$
1	Cuca Recheada KG / HELLER	KG	Cuca: Cuca com recheio e farofa doce – sabores de doce de leite, requeijão, framboesa e chocolate, macia sem presença de matérias estranhas, de sujidades, parasitas, larvas e bolores, devidamente embaladas, com presença de rotulagem indicando data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter no mínimo 800g do produto.	28,81	612	1224	35.263,44

2	Pão Cacetinho KG / MARQUESPAN	KG	Pão Cacetinho -“Tipo Francês” – com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá ser do dia, quando solicitado. Pesando aproximadamente 50 gramas cada.	13,87	2000	400 0	55.480,00
3	Pão de cachorro quente / MARQUESPAN	KG	Pão com aproximadamente 50G por unidade. Pão a base de farinha de trigo, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares, data de PRODUÇÃO: NÃO SUPERIOR Á 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); KG	17,38	250	500	8.690,00
4	Pão Caseiro Fatiado / GARCIA	KG	Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	16,10	175	350	5.635,00

5	Pão Caseiro Integral / HEELLER	KG	Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização	19,39	100	200	3.879,40
6	Pão de milho / HEELLER	KG	Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	14,77	100	200	2.954,00
7	Massa para Mini-Pizza / DELÍCIAS CAMPONESAS	KG	Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré-assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. – KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	20,24	200	400	8.096,00
TOTAL R\$							119.997,84

LOTE 08 CARNES E DERIVADOS

Sub itens	Descrição / MARCA	Unid.	Especificação	Valor R\$	Quant Mín.	Quant Máx	VALOR TOTAL R\$
1	Bacon defumado/ LETAVO	KG	Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF/DIPOA.	37,37	140	280	10.463,60
2	Banha de porco / NOBRE	KG	Banha de porco: gordura animal, com etiquetas de identificação, validade, procedência e número de registro no SIF/DIPOA. Embalagem de no mínimo 1 kg.	15,00	150	300	4.500,00
3	Carne bovina com osso / RIO DO SOL	KG	Tipo alcatra ou acém. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido:	31,22	325	650	20.293,00

			Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.				
4	Carne bovina de 2ª sem osso - tipo coxão de fora. / RIO DO SOL	KG	Carne bovina de 2ª sem osso- tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.	37,85	225	450	17.032,50
5	Carne bovina moída / RIO DO SOL	KG	De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura	25,97	8510	17020	442.009,40

			<p>máxima de -12°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo principal. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>				
6	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO COXÃO MOLE / RIO DO SOL</p>	KG	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO COXÃO MOLE, produto resfriado, cubos de aproximadamente 40 gramas, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	34,83	500	1000	34.830,00

7	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA / FRIBOI	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado, cubos de aproximadamente 60 gramas, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	27,36	810	1620	44.323,20
8	Carne bovina paleta Em Cubos IQF / FRIBOI	KG	CARNE BOVINA CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado no método IGF (Individually Quick Frozen) , com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	40,00	1108	2216	88.640,00
9	Carne bovina de segunda, iscas, tipo paleta / FRIBOI	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, ISCAS , TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	50,00	380	760	38.000,00

10	Carne bovina – Patinho / RIO DO SOL	KG	<p>Carne bovina, tipo patinho. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	47,90	1710	3420	163.818,00
11	Coxa e sobrecoxa / SEARA AURORA	KG	<p>Coxa e sobre coxa de frango inspecionada, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p>	13,00	370	740	9.620,00

12	Linguicinha Mista / LEBON	KG	Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	22,00	1428	2856	62.832,00
13	Linguicã defumada calabresa / LETAVO	KG	Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperaturas adequadas. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG	27,50	38	76	2.090,00
14	Linguicã toscana / FRIMESA	KG	Linguicã toscana de 1ª: resfriada, com sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e	22,50	950	1900	42.750,00

			conservação, peso líquido e condições de armazenamento. kg				
15	Mortadela / MINU	KG	Mortadela cozida com 100% de carne suína, fatiada e sem gordura resfriado entre 0 e 4°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	8,60	200	400	3.440,00
16	Peito de frango sem osso e sem pele / SADIA	KG	Congelado. Sem osso e sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando. Obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas	21,55	3130	6260	134.903,00

			que assegurem a temperatura do produto. - KG				
17	Presunto sem capa de gordura embalagem de 01 kg / LETAVO	KG	Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g, gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	30,80	1240	2480	76.384,00
18	Pernil suíno com osso e pele / DALIA	KG	Congelada. Carne suína tipo pernil, com osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do	18,10	1800	3600	65.160,00

			abatedouro/fabricante, tipo do corte, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG				
19	Sobrecoxa de frango / FRIATO	KG	<p>Congelada. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	10,59	2680	5360	56.762,40

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo à esta Ata.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Poderá ser admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, seguindo a legislação e regulamento.

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

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contados da data do documento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, até o limite de 24 (vinte e quatro) meses.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de notas de empenho de despesas, autorizações de compras ou outros instrumentos hábeis, conforme prevê o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

- 4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
- 4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.5. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.1.6. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.1.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.1.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.

6.1.9. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.1.10. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.1.11. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto nº 4.773, de 2023.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 28, § 2º, do Decreto nº 4.773, de 2023; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 27, § 3º e 28, § 4º, ambos do Decreto nº 4.773, de 2023.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 8.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, mediante a seguinte dotação:

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2110, 2131, 2015, 2042, 2026, 2038

Rubrica: 33903900000000

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Ibirubá - RS, 18 de setembro de 2024.

SARA BECKER WILKE
SARA BECKER WILKE LTDA.

ABEL GRAVE
PREFEITO

FERNANDO PAVIN DE OLIVEIRA
F PAVIN DE OLIVEIRA LTDA

MATEUS CAMARGO HEELLER
MERCADO HEELLER LTDA

TESTEMUNHAS:

Lucia Fernanda Wohlenberg

Jair Dal Molin Copini

Anexo
Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário: Não houve registro de interessados.

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original: Não houve registro de interessados.

ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 66eb-3417-ee4b-7d00-0888-d268

Assinado por **LUCIA FERNANDA WOHLBERG** em 18/09/2024 às 17:12:34
Identificador Único: **FivSW4T9shMteBJDiN9TvZ**

Assinado por **SARA BECKER WILKE** em 18/09/2024 às 17:55:58
Identificador Único: **QDrLGes2hc9xa9pV9p1Wz8**

Assinado por **mateus camargo heeller** em 19/09/2024 às 05:54:04
Identificador Único: **Gcu2i5kna49RnqGDTZNYhU**

Assinado por **JAIR DAL MOLIN COPINI** em 19/09/2024 às 10:00:26
Identificador Único: **8YrnzCrBfLCB8bwHdxCpq8**

Assinado por **Abel Grave** em 19/09/2024 às 10:19:17
Identificador Único: **THt2GFQWaw2aVm8RH2nJta**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=66eb-3417-ee4b-7d00-0888-d268>
