



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 041/2025

O **MUNICÍPIO DE UBAÍTABA, ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 16.137.309/0001-68, com sede Administrativa na Rua Dr. Rafael Oliveira, 01, Centro, Ubaítaba/Ba. CEP. 45545-000, denominado simplesmente de **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado pela Prefeita Municipal Sr^a. **MARIA DAS GRAÇAS DE DEUS VIANA**, brasileira, maior, divorciada, agente pública, cédula de identidade RG nº 136608844, órgão emissor SSP/BA, inscrita no CPF sob o nº 542.248.535-15 e do outro lado, a empresa **SUPERMERCADO CASA NOVA LTDA**, situada à **Praça 27 de Julho, 7, Centro, Ubaítaba, Bahia, CEP 45.545-000**, inscrito no CNPJ sob nº **86.986.775/0001-01**, neste ato representada pelo Sr^o **ANTONIO JOÃO BARBOSA DOS SANTOS**, inscrito no CPF/MF sob o nº **033.015.585-77**, portador da Cédula de Identidade RG nº **11119610 85**, expedida pela **SSP/BA**, residente e domiciliado na cidade de Ubaítaba/Bahia, a seguir denominado FORNECEDOR, considerando o julgamento da Licitação Pregão Eletrônico, com fulcro no Art. 82 da Lei Federal nº 14.133/21 para REGISTRO DE PREÇOS nº 001/2025, publicada no Diário Oficial do Município, Processo Administrativo nº 041/2025, RESOLVE registrar os preços do FORNECEDOR indicado e qualificado nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades aderidas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e suas alterações, Decreto Municipal nº 302/2022 e demais normas legais aplicáveis e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO ANO LETIVO DE 2025 DO MUNICÍPIO DE UBAÍTABA-BA, especificado no Termo de Referência, Anexo I do edital de Licitação Pregão Eletrônico nº 001/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

LOTE 1 - CARNES E OVOS						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca	V. Unit	V.Total
1	CARNE BOVINA, charque dianteiro. Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.	Kg	400	Barcel	30,01	12.004,00



	Embalagem: Peso Líquido: 1 Kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
2	CARNE BOVINA, corte: músculo. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir	Kg	2.000	Friboi	17,99	35.980,00



	da data de entrega.					
3	CARNE BOVINA, corte: posta gorda. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	3.000	Friboi	19,99	59.970,00
4	CARNE BOVINA, moída de músculo, congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção,	Kg	5.000	Friboi	19,00	95.000,00



	conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
5	CARNE SUÍNA corte: LOMBO. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, sem gordura totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos, com ausência sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor brilhante, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	2.000	Pif Paf	23,09	46.180,00
6	FRANGO, filé de peito, congelado, sem pele, ossos e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou	Kg	480	Avigran	20,50	9.840,00



	danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
7	FRANGO, peito, congelado, sem nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	6.000	Avivip	13,40	80.400,00
8	LINGÜIÇA CALABRESA, cozida e defumada, sem fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura macia. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de	Pct	320	Sadia	19,55	6.256,00



	dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 2,5 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
9	OVO: de galinha branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as calazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: embalagem primária: caixa com 12 ovos, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC	Dz	2.500	Naturaves	7,06	17.650,00



	nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
10	PEIXE, filé de merluza, congelado, sem pele e sem espinha forma resíduo e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	800	Bravo	20,90	16.720,00
Valor Total R\$:						380.000,00

LOTE 2 LATICÍNIOS E DERIVADOS						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca	V. Unit	V.Total
1	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado e fermentos lácteos. Sem adição de açúcar, aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida cor sabor e aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 170 g. Embalagem primária: pote plástico, atóxico, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro	Un	1.000	Conquista	1,31	1.310,00



	de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura segundo a resolução vigente. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
2	IOGURTE ZERO LACTOSE. Produto para dietas com restrição a lactose, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta de morango e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida sabor de morango e cor e aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 170g. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura segundo a resolução. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	100	Conquista	1,45	145,00
3	IOGURTE, sabores: variados. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida cor sabor e aroma característico. Características Microbiológicas:	Un	9.000	Conquista	5,69	51.210,00



	deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: garrafa plástica, atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
4	LEITE DE CABRA INTEGRAL enriquecido com ácido fólico. Produto integral obtido pela desidratação do leite de CABRA, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	20	Caprilat	20,76	415,20
5	LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE, produto integral para dietas com restrição a lactose (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca,	Pct	50	Lasereni ssima	9,12	456,00



	mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 400 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
6	LEITE INTEGRAL EM PÓ, produto integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 400 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	5.000	CCGL	10,21	51.050,00



7	MANTEIGA, produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, com ou sem sal, de primeira qualidade, por processo tecnologicamente adequado. Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	100	Da Vaca	14,13	1.413,00
Valor total R\$:						105.999,20

LOTE 3 CEREAIS, GRÃOS E FARINHAS						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca	V. Unit	V.Total
1	AÇÚCAR CRISTAL, proveniente da cana (Saccharum officinarum), em forma cristalina e sem refino. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto cristal, cor branco, sabor doce e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado resistente que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	4.000	Vale Bahia	4,11	16.440,00



2	AMIDO DE MILHO, Sólido em forma de pó fino, branco, inodoro e insípido. Nome Químico: Amido de Milho. Embalagem: Peso Líquido: 200gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	80	Maisena	3,85	308,00
3	ARROZ BRANCO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	1.600	Caçarola	5,00	8.000,00
4	ARROZ INTEGRAL, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359,	Kg	20	Padim	6,78	135,60



	de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
5	ARROZ PARBOILIZADO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	6.000	Caçarola	5,19	31.140,00
6	AVEIA FLOCOS FINOS, produto de boa qualidade, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 165gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	300	Yoki	4,99	1.497,00
7	CACAU EM PÓ 100%, produto de boa qualidade, obtido da massa de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Sem adição de açúcar, leite e derivados, glúten, corante e	Kg	1.400	Evas	78,99	110.586,00



	gordura trans. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios. Características Organolépticas: aspecto pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor amargo e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
8	CAFÉ TORRADO E MOIDO, produto de boa qualidade, proveniente de grãos de café sãos e limpos. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó torrado, cor marrom, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: tipo almofada ou a vácuo, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	300	Brumado	14,03	4.209,00
9	FARINHA DE MANDIOCA, produto de boa qualidade, obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies do tubérculo por moagem e outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Classificada como: Grupo seca, subgrupo fina, tipo 1. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto fina e seca, cor branca, sabor e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	Kg	300	Padim	4,61	1.383,00



	Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
10	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, produto de boa qualidade, obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	100	Finna	5,17	517,00
11	FEIJÃO CARIOCA, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	1.400	Da Patroa	4,99	6.986,00
12	FEIJÃO FRADINHO, produto de boa qualidade,	Kg	400	Padim	7,84	3.136,00



	classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
13	FERMENTO SECO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO PARA PÃO Cor creme claro, característico, cheiro e sabor próprio. Fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Embalagem: Peso Líquido: sachê 10gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	60	Dr Oetker	1,43	85,80
14	FLOCÃO DE MILHO, produto de boa qualidade, obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Zero gordura trans. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.	Pct	4.800	Incamilho	1,74	8.352,00



	Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
15	FUBÁ DE MILHO, produto de boa qualidade, de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen. Enriquecido ferro e ácido fólico. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor amarelo, sabor e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	600	Rico	2,19	1.314,00
16	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, integral, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	40	Galo	3,43	137,20
17	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com	Pct	16.400	Galo	3,44	56.416,00



	ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
18	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	Pct	40	Urbano	3,41	136,40
19	MILHO BRANCO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC	Pct	900	Padim	4,49	4.041,00



	nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
20	MILHO PARA PIPOCA, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	200	Padim	2,15	430,00
21	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNES BRANCA E ESCURA- PCT 400G Características gerais obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Características organolépticas- aspecto - próprio cor - própria cheiro – próprio características microbiológicas- seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). Embalagens primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 400 g hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal. Secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". Prazo de validade- mínimo de 08 meses, a partir da data de fabricação. Transporte o produto deverá ser	Pct	5.000	Sora	4,95	24.750,00



	transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
Valor total R\$:						280.000,00

LOTE 4 - BISCOITOS E PANIFICAÇÃO						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca	V. Unit	V.Total
1	BEIJU DE TAPIOCA COM COCO, produto de primeira qualidade, a base de farinha de tapioca e coco. Sem adição de sacarose. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 320g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	2000	Lili	6,37	12.740,00
2	BISCOITO CREAM CRACKER, sabor: Tradicional. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	5000	Pilar	4,30	21.500,00
3	BISCOITO DE ARROZ, produto obtido do arroz integral. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 150g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e	Pct	50	Camil	6,84	342,00



	íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
4	BISCOITO DE POLVILHO DOCE ASSADO, produto de boa qualidade, produzido a partir do polvilho, ovos, leite em pó, farinha integral de soja, gordura vegetal, açúcar e sal. Biscoito sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 100g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	2000	Soares	6,85	13.700,00
5	BISCOITO MAISENA, sabor: Tradicional. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam	Pct	6000	Pilar	4,78	28.680,00



	às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
6	BISCOITO MAISENA, ZERO LACTOSE, sabor: chocolate. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	40	Belma	7,81	312,40
7	BISCOITO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, sabores: coco e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	30	Belma	11,63	348,90
8	BISCOITO ROSQUINHA. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e	Pct	7000	Mabel	4,28	29.960,00



	íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
9	BISCOITO SALGADO INDIVIDUAL - produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura de farinhas e outros ingredientes. Biscoito em formato laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: Caixa contendo 5.832gr 36 pacotes com 162g e 216 embalagens, cada embalagem de 27 gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Cx	140	Club Social	182,16	25.502,40
10	BISCOITO SEQUILHO, sabores: coco, leite, nata e laranja. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6	Pct	4000	Nazinha	8,66	34.640,00



	meses a partir da data de entrega.					
11	BOLO, embalagem individual. Sabores (coco, aipim, milho). Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP), com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem nutricional e alvará da vigilância sanitária. Peso líquido 1 kg	Kg	900	Divinus	12,00	10.800,00
12	BROA DE MILHO- recheado acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e rotulada e lacrada, unidades contendo 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem nutricional e alvará da vigilância sanitária. Cada unidade contendo 80gr.	Un	6.000	Divinus	1,00	6.000,00
13	PÃO DE COCO, redondo, polvilhado com coco ralado produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	40.000	Divinus	0,60	24.000,00
14	PÃO DE FAROFA, redondo, polvilhado com farofinha produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359,	Un	40000	Divinus	0,60	24.000,00



	de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
15	PÃO DE QUEIJO, redondo, polvilhado com queijo ralado produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	18000	Divinus	1,00	18.000,00
16	PÃO FATIADO, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Pct	800	Divinus	5,10	4.080,00
17	PÃO FATIADO, ZERO GLÚTEN E LACTOSE, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros	Pct	12	Vesper	7,85	94,20



	ingredientes. Não deve está amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Liquido: 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
18	PÃO FRANCES, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Liquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	30000	Divinus	0,55	16.500,00
19	PÃO HOT DOG, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Liquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem	Un	16000	Vesper	0,55	8.800,00



	secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
Valor total R\$:						279.999,90

LOTE 5 - ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca	V. Unit	V.Total
1	AÇAFRÃO DA TERRA em pó, obtido pela desidratação e moagem do rizoma (Curcuma longa L.), deve possuir coloração amarelo a laranja intenso, sabor e aroma picante e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	150	Bom Sabor	7,00	1.050,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA, produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas à base de um edulcorante natural retirado da Stévia (Stevia rebaudiana). Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro. Embalagem: Volume Líquido: 80 ml. Embalagem primária: frasco atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte:	Un	10	Magro	9,74	97,40



	deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
3	COLORAL, obtido pela moagem do urucum (Bixa orellana L.), deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	100	Bom Sabor	4,60	460,00
4	COMINHO em pó, obtido pela moagem do Cuminum cyminum L., deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	80	Bom Sabor	4,99	399,20
5	EXTRATO DE TOMATE, preparado com frutos maduros e são, adicionados somente açúcar e cloreto de sódio, obtido por processo tecnológico adequado. Não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Sem glúten. Características Organolépticas: cor avermelhada,	Un	1.800	Bonare	3,50	6.300,00



	textura pasta homogênea, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 340 g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (sachê, vaso plástico ou tetra pack) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
6	MARGARINA VEGETAL, obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes de origem vegetal, até 60% de lipídio e com ou sem sal. Zero gordura trans. Características Organolépticas: cor amarelada ou branca amarela, textura consistente, sabor e aroma característica. Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Instrução Normativa nº 43 de 22 de novembro de 2017. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	400	Deline	2,99	1.196,00
7	ÓLEO VEGETAL, obtido de sementes do girassol (Helianthus annuus) através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, livre de transgênicos e sem colesterol. Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, cor sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: 900 mL. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser	Un	500	Soya	8,35	4.175,00



	constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
8	PAPRICA em pó (defumada ou doce), obtida pela moagem de frutos desidratados de pimentão (<i>Capsicum annuum</i>), deve possuir coloração vermelha intensa, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	80	Bom Sabor	4,73	378,40
9	SAL REINADO E IODADO, cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações	Kg	600	Rico	0,99	594,00



	técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
10	VINAGRE DE ALCOOL, produzido através da fermentação acética do suco da maçã. Características Organolépticas: líquido límpido amarelado, sabor e aroma característico. Embalagem: Volume Líquido: 750 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	600	Maratá	2,25	1.350,00
Valor total R\$:						16.000,00

LOTE 6 - HORTÍCOLAS						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca	V. Unit	V.Total
1	ABACAXI, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	500	In Natura	4,15	2.075,00
2	ALHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo curado, sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca ou roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - descartável	Kg	400	In Natura	22,45	8.980,00



	(papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
3	BATATA, tipo: inglesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela clara, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	900	In Natura	2,75	2.475,00
4	BETERRABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor roxa, textura da casca lisa, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	400	In Natura	2,32	928,00
5	CEBOLA BRANCA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de	Kg	2.000	In Natura	2,49	4.980,00



	2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
6	CEBOLA ROXA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	500	In Natura	4,29	2.145,00
7	CENOURA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	1.800	In Natura	3,00	5.400,00
8	CHUCHU, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	200	In Natura	1,35	270,00
9	COENTRO VERDE, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem	Mol hos	100	In Natura	1,00	100,00



	traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
10	COUVE MANTEIGA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, textura lisa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	Molhos	200	In Natura	0,80	160,00
11	GOIABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15	Un	10.000	In Natura	0,78	7.800,00



	de setembro de 2004.					
12	HORTELÃ, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Molhos	50	In Natura	0,99	49,50
13	LARANJA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	16.000	In Natura	0,90	14.400,00
14	MAÇÃ, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	60.000	In Natura	1,15	69.000,00



15	MAMÃO Carica papaya. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 10 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	90	In Natura	3,70	333,00
16	MANGA, tipo: tommy. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	8.000	In Natura	0,59	4.720,00
17	MELANCIA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	500	In Natura	10,49	5.245,00
18	MELÃO, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios	Un	3.000	In Natura	2,55	7.650,00



	fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
19	PEPINO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	30	In Natura	1,49	44,70
20	PIMENTÃO (verde, vermelho e amarelo), in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	Kg	600	In Natura	2,64	1.584,00
21	REPOLHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, cabeças compactas, formato globular, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca crespada, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao	Kg	100	In Natura	2,19	219,00



	alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.					
22	TANGERINA, tipo: pokan. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	20.000	In Natura	0,77	15.400,00
23	TOMATE, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	800	In Natura	2,55	2.040,00
Valor total R\$:						155.998,20

2.2 O valor global da Ata de Registro de Preços é de **R\$: 1.217.997,30 (um milhão e duzentos e dezessete mil e novecentos e noventa e sete reais e trinta centavos)**.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE UBAÍTABA, ESTADO DA BAHIA, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 16.137.309/0001-68, com sede Administrativa na Rua Dr. Rafael Oliveira, 01, Centro, Ubaítá/Ba. CEP. 45545-000.



3.2. *Não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.5. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.6. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.7. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.



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

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

5.1.1. A Ata de Registro de Preços 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.

5.1.2. Na formalização da Ata de Registro de Preços ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. 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.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 10.

5.8. 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.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação



ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. 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 5.7, observando o item 5.7 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.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. 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

5.12.2. Adjudicar e firmar A Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. 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.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

6.1.1. 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;

6.1.2. 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;

6.1.3. 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.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. 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.



7.1.1. 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.

7.1.2. 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.

7.1.3. 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.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmada Ata de Registro de Preços 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.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.2.2. Não 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 10.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. 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 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmada Ata de Registro de Preços 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.

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

8.1. 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.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:



- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto nº 302/2022.
- 8.5. 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.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. 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 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de até 30(trinta) dias, condicionado ao recebimento definitivo do objeto, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado no documento fiscal.
- 9.2 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste Edital, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e indenização pelos danos decorrentes.
- 9.3 O pagamento será precedido de consulta da regularidade fiscal, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação estabelecidos neste edital.
- 9.4 Na hipótese de irregularidade na condição fiscal, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e seus anexos e rescisão dA Ata de Registro de Preços.
- 9.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 9.6 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 9.7 A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.
- 9.8 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.
- 9.9 É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes dA Ata de Registro de Preços.



9.10 Os pagamentos estão sujeitos a aplicação da IN RFB Nº 1.234/2012 alterada pela IN RFB nº 2.145/2023, ou a que vier a substituí-las nos termos do Decreto Municipal.

§ 1º. o município fará a retenção do Imposto de Renda do(s) pagamento(s) do fornecedor.

§ 2º. A descrição do valor da alíquota do Imposto de Renda Retido na Fonte ao qual incidirá sobre o(s) pagamento(s) efetuado(s) por este município ao fornecedor/contribuinte.

§ 3º. A alíquota de incidência a ser aplicada sobre o valor a ser pago corresponderá à espécie do bem fornecido ou do serviço prestado, conforme estabelecido na IN RFB Nº 1.234/2012.

§ 4º. Também deverá ser consignado no objeto se A Ata de Registro de Preços contempla:

I. fornecimento de produtos,

II. prestação de serviço, ou

III. prestação de serviço com fornecimento de material.

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

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

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

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

10.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto nº 302/2022; ou

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

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 poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 10.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. 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.

10.4. 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:

10.4.1. Por razão de interesse público;

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

10.4.3. 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 Decreto nº 302/2022.

11. DAS PENALIDADES

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



11.1.1. 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.

11.2. 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.

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

12. CONDIÇÕES GERAIS

12.1. 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.

12.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços.

12.3. As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital deverão ser mantidas pela empresa registrada durante toda a vigência da presente ATA, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

12.4. O compromisso para execução dos serviços registrados nesta ATA será efetivado através de emissão de nota de empenho específica com a empresa, que terá força de contrato;

12.5 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 11 de Abril de 2025 em 02(duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Ubaítaba, em 11 de Abril de 2025.

Maria das Graças de Deus Viana
MUNICÍPIO DE UBAÍTABA-BA
Órgão Gerenciador

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Interveniente

SUPERMERCADO CASA NOVA LTDA
Antonio João Barbosa dos Santos
Sócio Administrador
FORNECEDOR