

PROCESSO N°110/2022
PREGÃO ELETRÔNICO N°041/2022

O MUNICÍPIO DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO/MA, inscrito sob o CNPJ n° 01.597.627/0001-34, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO neste ato denominado CONTRATANTE, com sede Rua João Luís, 1101 - Centro, CEP: 65928-000 - Governador Edison Lobão - MA. inscrito no CNPJ (MF) sob o n.º 06.077.947/0001-87 representado pela Sra. DENISE PETUBA DE MORAES Portador da carteira de identidade n° 00006528493-3 CPF n° 467.230.723-91, residente e domiciliado na Rua Duque de Caxias, 1146, centro Governador Edison Lobão- ma. No uso de suas atribuições, concedidas pelo Decreto Municipal n° 044/2021, RESOLVE registrar os preços da empresa abaixo indicada, doravante denominadas FORNECEDORAS, sujeitando-se as partes às determinações da Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal n° 3.555, de 08 de agosto de 2000, regulamentado pelo Decreto Municipal n° 042/2021, do Decreto Federal n° 7.892, de 23 de janeiro de 2013, regulamentado pelo Decreto Municipal n° 044/2021, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, aplicando subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e de outras normas aplicáveis ao objeto desta Ata.

NOME EMPRESARIAL: LAGO COMERCIO E SERVIÇO EIRELI
CNPJ: 23.429.390/0001-15
ENDEREÇO: UA BENEDITO LEITE n° 441, bairro CENTRO, na cidade de Imperatriz, estado do Maranhão, CEP 65.903-290
(DDD) TELEFONE (99) 98425-1973
E-MAIL: industria.lago@gmail.com
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: EVERTON DA COSTA LAGO
CÉDULA DE IDENTIDADE/ÓRGÃO EMISSOR: 165870520010
CPF: 020.833.273-14

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DA VINCULAÇÃO

1.1 Vinculam-se à presente Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição, o edital seus anexos do Pregão Eletrônico N° 041/2022 e a proposta de preços contendo os preços dos itens acima registrados.

1.2 Este instrumento não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas no ANEXO I (Termo de Referência) deste documento, podendo os Órgãos Participantes promoverem as aquisições de acordo com suas necessidades.

1.3 A existência dos preços registrados não obriga o Órgão Gerenciador e os Órgãos Participantes a adquirir os produtos, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurado aos beneficiários do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 A presente Ata tem por objeto o O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2023, DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE GOVERNADOR EDSON LOBÃO/MA, conforme as especificações, quantidades e condições contidas no Anexo I - Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

2.2 Este instrumento não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas na **Cláusula Quinta** deste documento, podendo o ÓRGÃO PARTICIPANTE promover as aquisições de acordo com suas necessidades.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A presente Ata terá validade de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 O gerenciamento deste instrumento caberá à **Secretaria Municipal de Saúde**, nos seus aspectos operacionais, consoante no **Decreto Municipal nº 044/2021**.

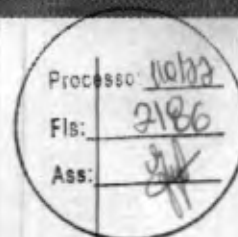
4.2 A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada para aquisições do respectivo objeto, por qualquer órgão da Administração Municipal Pública, Direta ou Indireta.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

5.1 Os preços registrados, as especificações dos produtos e serviços, os quantitativos, marcas, empresas beneficiárias e representante(s) legal(is) das empresas(s): **2.256.874,14 (DOIS MILHÕES E DUZENTOS E CINQUENTA E SEIS MIL E OITOCENTOS E SETENTA E QUATRO REAIS E QUATORZE CENTAVOS)**

LAGO COMERCIO E SERVICOS LTDA 23.429.390/0001-15						
Nº ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	100	R\$ 13,97	R\$ 1.397,00

2	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 400g/1kg com fardo de 10 Kg ou latas de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) oito meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	3.500	R\$ 22,16	R\$ 77.560,00
3	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	8.000	R\$ 5,34	R\$ 42.720,00
4	ALMÔNDEGA MISTA AO MOLHO: Classificação/Características gerais: Almôndega mista ao molho. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 420g a lata. A embalagem deverá	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LATA	2.000	R\$ 12,49	R\$ 24.980,00



	conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					Processo: 11037 Fis: 2187 Ass: [Assinatura]
5	AMIDO DE MILHO: Classificação/Características gerais: sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Embalagem: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.500	R\$ 12,21	R\$ 18.315,00
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiemético, carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro de caixas de papelão com peso individual de 200g ou lata de 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	120	R\$ 4,01	R\$ 481,20

9	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA OU MARIA: Classificação/Características gerais: tipo maisena ou Maria sabor tradicional ou chocolate. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor e odor característicos, textura crocante e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 350 ou 400g e caixa com 08kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.000	R\$ 18,57	R\$ 18.570,00
10	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA: Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco, leite ou nata. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, conter sabor, cor e odor característicos, textura crocante e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 350 ou 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.000	R\$ 11,94	R\$ 11.940,00



11	BISCOITO SALGADO, ÁGUA E SAL:Classificação/ Características gerais: tipo água e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 350 ou 400g e caixa com 7kg/8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	4.500	R\$ 13,60	R\$ 61.200,00
12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO:Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003).	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.000	R\$ 18,29	R\$ 18.290,00
13	CANELA EM PÓ:Classificação/Características gerais: canela em pó, especiaria constituída por cascas de Cinnamomum cassia selecionadas, limpas e moídas em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	40	R\$ 47,18	R\$ 1.887,20
14	COCO RALADO:Classificação/Características gerais: coco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos. Embalagem: acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	80	R\$ 33,27	R\$ 2.661,60

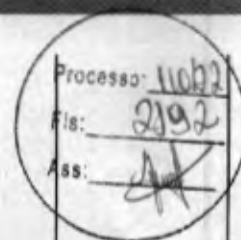


15	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: colorau extra forte, produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g /500g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	500	R\$ 13,48	R\$ 6.740,00
17	CREME DE MACAXEIRA: Classificação/Características gerais: Creme de macaxeira, alimento infantil, amido de mandioca conhecido como massa de macaxeira, carimã e farinha mimosas, em pó, utilizado para engrossar mingaus e caldos. INGREDIENTES: Amido de mandioca, sem corantes, aromatizantes e conservantes. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	800	R\$ 7,32	R\$ 5.856,00
18	CRAVO: Classificação/Características gerais: Cravo da Índia - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 8g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	PCT	50	R\$ 45,49	R\$ 2.274,50
19	DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, em barra. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos produtos embalados individualmente envoltos de material plástico e externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	300	R\$ 29,97	R\$ 8.991,00



	registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						Processo: 11082 Fis: 291 Ass: 
20	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA): Classificação/Características gerais: Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias. Embalagem: devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	1.200	R\$ 5,47	R\$ 6.564,00	
21	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO: Classificação/Características gerais: Farinha de Trigo Especial de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Embalagem: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	300	R\$ 5,39	R\$ 1.617,00	
22	FEIJÃO CARIOCA: Classificação/Características gerais: Feijão comum, tipo 1, classe cores, grupo I, produto novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem: acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2.000	R\$ 6,74	R\$ 13.480,00	

24	FEIJÃO PRETO:Classificação/Características gerais: Feijão Caupí, grupo II, classe branco, tipo 1, produto novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Embalagem: acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	600	R\$ 7,88	R\$ 4.728,00
25	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima (08) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2.000	R\$ 6,71	R\$ 13.420,00
26	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima (08) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	5.000	R\$ 2,66	R\$ 13.300,00



27	FOLHA DE LOURO: Classificação/Características gerais: Folha de louro - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 4g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	PCT	120	R\$ 1,92	R\$ 230,40
28	FUBÁ MIMOSO: Classificação/Características gerais: Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo peso individual de 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	800	R\$ 3,78	R\$ 3.024,00
29	LEITE DE COCO: Classificação/Características gerais: Leite de coco - produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem: acondicionado em embalagem contendo 200 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	Litro	250	R\$ 13,90	R\$ 3.475,00
30	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isenta de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofos, de odores estranhos e substâncias nocivas. O produto dever ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada. Com peso individual de 200g e fardo de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, sobre glúten, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	7.000	R\$ 30,10	R\$ 210.700,00

Processo: 11072
Fls: 2193
Ass: 
R\$ 230,40

31	LEITE INTEGRAL UHT: Classificação/Características gerais: Leite integral (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida. Embalagem: Contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.	Validade: mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	Litro	5.000	R\$ 7,74	R\$ 38.700,00
32	MACARRÃO PARAFUSO: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	4.000	R\$ 11,59	R\$ 46.360,00
33	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvar-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	5.000	R\$ 7,28	R\$ 36.400,00

	transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						Processo: 1012 Fls: 2195 Ass: 
34	MILHO PARA CANJICA AMARELO: Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despêculado. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2.500	R\$ 5,39	R\$ 13.475,00	
35	MILHO PARA CANJICA BRANCO: Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despêculado. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.000	R\$ 3,42	R\$ 3.420,00	

número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.

Processo: 110/21
Fis: 2196
Ass: 

36	MILHO PARA PIPOCA: Classificação/Características gerais: Milho para pipoca, tipo 1. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	200	R\$ 6,88	R\$ 1.376,00
37	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/ características gerais: produto resultante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado. Embalagem: deve ser original de fabrica nas opções de sachê de 340 gramas. Sem presença de amassadura, furos, ou abaulamentos. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	200	R\$ 16,20	R\$ 3.240,00

38	MISTURA LÁCTEA CONDENSADA: Classificação/Características gerais: É um produto obtido a partir da união do leite, soro do leite ou outros derivados, adicionado de açúcar e evaporado, em equipamento a vácuo, até a obtenção do teor ideal de sólidos totais. Contendo leite integral, açúcar e lactose. Embalagem: original de fábrica em Tetra Pack ou lata de 395g. Sem presença de amassadura ou abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LATA	600	R\$ 5,29	R\$ 3.174,00
39	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LATA	3.200	R\$ 9,32	R\$ 29.824,00
40	ORÉGANO: Classificação/Características gerais: Orégano, desidratado - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	PCT	100	R\$ 1,46	R\$ 146,00
41	PIMENTA DO REINO: Classificação/Características gerais: Pimenta do Reino Preta moída, em pó - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente,	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com	KG	15	R\$ 10,12	R\$ 151,80

FIGORINA 2022

Fig: 2197

Ass: [Assinatura]

	contendo 15g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.					Fig: 2398 Ass:
42	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Classificação/Características gerais: proteína texturizada de soja escura, produzida através da farinha desengordurada de soja e corante caramelo. Sem colesterol, sem gordura trans e sem sódio. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.000	R\$ 17,09	R\$ 17.090,00	
43	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiúmectante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.200	R\$ 1,22	R\$ 1.464,00	
44	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 250g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LATA	1.500	R\$ 6,17	R\$ 9.255,00	

	nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						Processo: 1071 Fls: 2099 Ass: 
45	SARDINHA AO ÓLEO: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em óleo, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 250g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LATA	2.000	R\$ 5,41	R\$ 10.820,00	
46	SUCO CONCENTRADO DE POLPA DE FRUTAS: Classificação/Características gerais: concentrado líquido para refresco, extraído de frutas selecionadas. Sabores CAJU/GOIABA. Não fermentado e não alcoólico. Registrado e fiscalizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA. Embalagem: em garrafas plásticas de 500 ml ou 1l, acondicionadas em caixa de papelão ou fardos plásticos de até 6 litros ou 12 unidades.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LITRO	8.000	R\$ 4,54	R\$ 36.320,00	
47	TAPIOCA GRANULADA: Classificação/Características gerais: farinha de tapioca grossa flocada ou granulada, subproduto da goma de mandioca, com baixo teor de sódio, sem gordura, rico em carboidratos de fácil digestão e sem glúten. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 1Kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.200	R\$ 7,49	R\$ 8.988,00	

	danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						Processo: 11012 Fis: 2200 Ass: [Assinatura]
48	VINAGRE DE ÁLCOOL: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. - Aspecto: líquido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: estar isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L. (um grau Gay Lussac). Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml do produto, acondicionado em caixas com 12 unidades. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 02 (dois) anos, a contar da data de entrega.	LITRO	600	R\$ 3,19	R\$ 1.914,00	
49	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Isento de sacarose, com adoçante a base de edulcorante natural. Embalagem: em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizadas resistentes. Com peso	Validade: Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) oito meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto	KG	20	R\$ 12,04	R\$ 240,80	

	individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.					Processo: 11072 Fls: 2203 Ass: [Assinatura]
50	ADOÇANTE DIETÉTICO: Classificação/Características gerais: Adoçante dietético, à base de sacarina sódica e ciclamato de sódio, com edulcorante natural, líquido transparente. Embalagem: acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	LITRO	2	R\$ 5,82	R\$ 11,64	
51	BISCOITO DE POLVILHO: Classificação/Características gerais: Biscoito isento de glúten, tipo polvilho, assado. Embalagem: acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) quatro meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	80	R\$ 5,16	R\$ 412,80	
52	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada, com peso individual de 300g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	120	R\$ 29,97	R\$ 3.596,40	

53	MACARRÃO SEM GLÚTEN: Classificação/Características gerais: Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros. Embalagem: acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) seis meses a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	20	R\$ 3,29	R\$ 65,80
54	APRESUNTADO: Classificação/Características gerais: Apresuntado, tipo cozido, fatiado e refrigerado. Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Embalagem: Com fatias finas em torno de 20g cada, contendo 250g na embalagem primária e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) dias a contar da data da entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	600	R\$ 33,90	R\$ 20.340,00
55	CARNE BOVINA, CARNE DE SOL:Classificação/Características gerais: Carne de sol, chã de fora, curada, seca, a base de: carne bovina / sal. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) meses a contar da data da entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.800	R\$ 35,61	R\$ 64.098,00
56	CARNE BOVINA, CHARQUE DIANTEIRO:Classificação/Características gerais: Charque dianteiro, ponta de agulha, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva,	PCT	1.000	R\$ 35,93	R\$ 35.930,00



	Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 400g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	pó, fagulhas e etc.						Processo: 11009 Fis: 2203 Ass: 
57	CARNE BOVINA EM BIFES: Classificação/Características gerais: Miolo da paleta ou patinho, em bifes, congelada. Deve estar isenta de sebo, cartilagens e ossos, com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 02 kg, no rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - ANVISA, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sisp/sim) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Com data de fabricação de até 45 dias do momento da entregaTransporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.200	R\$ 32,92	R\$ 39.504,00		
58	CARNE BOVINA, MIOLO DO ACÉM: Classificação/Características gerais: Miolo do acém, magra, sem osso, sem aparas, sem formação de cristais de gelo. Congelada sob a temperatura de -10 a -25°C, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 02 kg a peça inteira, no rótulo da embalagem primária deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (ministério da saúde - ANVISA, ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, serviço de inspeção federal, estadual ou municipal - sif/sisp/sim) e informações sobre a	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Com data de fabricação de até 45 dias do momento da entregaTransporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1.700	R\$ 32,83	R\$ 55.811,00		

	procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.					Processo: 11081 Fis: 2204 Ass: 
59	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado moida de 2ª (acém, peito, fraldinha, capa de filé, coxão duro ou músculo dianteiro). Congeladas e isentas de cartilagens, magra, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 18°C), resfriada (0ª a 7°C).Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 02 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SiF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar da data da entrega. Com data de fabricação de até 45 dias do momento da entregaTransporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	9.000	R\$ 31,13	R\$ 280.170,00

	externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						Processo: 11672 Fls: 2205 Ass: JX
61	CARNE SUÍNA, TOUCINHO: Classificação/Características gerais: Toucinho de barriga de porco, picado em cubos com medidas aproximadas de 3cm x 3cm x 3cm O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 01 kg. Sem acúmulo de líquido em seu interior e rótulo contendo a sua identificação, data de abate, peso e validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	800	R\$ 22,48	R\$ 17.984,00	
62	CARNE SUÍNA RESFRIADA: Classificação/Características gerais: carne suína, paleta, sem gordura aparente, sem couro. O produto deverá apresentar-se congelado, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas, aroma e sabor característicos, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: A embalagem primária deve ser em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, de no máximo 01 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	500	R\$ 19,97	R\$ 9.985,00	



Prefeitura Municipal de
GOVERNADOR EDISON LOBÃO

O trabalho não pode parar

e/ou marca, lote e informações nutricionais. Temperatura na entrega de -18°C.



63	FRANGO, COXINHA DA ASA INTERFOLHADA: Classificação/Características gerais: Carne in natura, origem avícola, tipo coxinha da asa interfolhada de frango, apresentação sem tempero, congelado, embalagem plástica atóxica original. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; pacote pesando 01 kg cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2.500	R\$ 14,80	R\$ 37.000,00

64	FRANGO INTEIRO CONGELADO: Classificação/Características gerais: Carne in natura, origem avícola, frango inteiro, apresentação sem tempero, congelado. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	22.000	R\$ 15,29	R\$ 336.380,00
65	FRANGO, PEITO COM OSSO: Classificação/Características gerais: limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) meses a contar a partir da data de fabricação. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	5.000	R\$ 16,51	R\$ 82.550,00



66	LINGUIÇA CALABRESA: Classificação/Características gerais: Linguiça Tipo Calabresa Cozida e Defumada é produzida com cortes de carne suína, adicionado de ingredientes. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 2,5 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (30) dias a contar a partir da data de fabricação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2.800	R\$ 19,77	R\$ 55.356,00
67	LINGUIÇA TOSCANA: Classificação/Características gerais: Linguiça Tipo toscana, congelada, elaborada a partir de carne suína selecionada. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 01 kg, sem líquidos, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência.	Validade: O produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) meses a contar da data da entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2.000	R\$ 19,29	R\$ 38.580,00
68	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA: Classificação/Características gerais: bebida láctea fermentada com preparado de fruta, com consistência cremosa ou líquida, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo e sem precipitação. Embalagem: acondicionada em embalagem primária de saco plástico de polietileno de alta densidade, contendo 900g ou 1kg. A rotulagem deve conter	Validade: mínima de 20 (vinte) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 4,12	R\$ 8.240,00



	no mínimo as seguintes informações: peso, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais.					Processo: 1102 Fis: 2209 Ass: 
69	BEBIDA LÁCTEA SABORES DIVERSOS: Classificação/Características gerais: bebida láctea com iogurte, leite e polpa de frutas selecionadas, sabor morango, ameixa ou salada de frutas, com consistência cremosa ou líquida, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo e sem precipitação. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica com peso individual de 90g, organizadas em uma bandeja com 06 unidades, com um peso de 540g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de fabricação, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca lote e informações nutricionais.	Validade: mínima de 20 (vinte) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2500	R\$ 4,76	R\$ 11.900,00
70	IOGURTE NATURAL: Classificação/Características gerais: iogurte natural, integral, sem adição de açúcar, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação Embalagem: Embalagem plástica com peso individual de 160g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	600	R\$ 8,82	R\$ 5.292,00
71	MARGARINA COM SAL: Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 6,18	R\$ 12.360,00

	Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.						
72	PICOLÉ DE FRUTAS: Classificação/Características gerais: picolé de frutas no palito, sem lactose, a base de água, açúcar e fruta ou polpa de fruta. Sabores: uva, morango, limão, abacaxi, açaí, tangerina, coco, cajá, maracujá, goiaba ou graviola. Serão escolhidos pelo menos 3 dos sabores descritos Embalagem: Peso entre 45 a 65 gramas a unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	UND	10000	R\$ 1,36	R\$ 13.600,00	
73	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI: Classificação/Características gerais: polpa de frutas para suco sabor abacaxi. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, sem açúcar. Deve apresentar-se na forma de polpa de fruta congelada, sendo cor, aroma e sabor característicos. Embalagem: A embalagem primária deve ser de plástico, resistente, atóxica, de 400g ou 500g cada unidade. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA n° 12 de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. A rotulagem deve apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Validade: mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1500	R\$ 17,87	R\$ 26.805,00	
75	QUEIJO MUSSARELA: Classificação/Características gerais: Queijo tipo mussarela, fresco, refrigerado. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Embalagem: Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco	Validade: mínima de 03 (três) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique	KG	300	R\$ 30,57	R\$ 9.171,00	

	plástico resistente atóxico e protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.						Processo: 110172 Fis: 2211 Ass: [Assinatura]
76	QUEIJO PARMESÃO: Classificação/Características gerais: Queijo tipo parmesão ralado. Embalagem: embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem com 50g ou 100g.	Validade: mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	100	R\$ 40,05	R\$ 4.005,00	
77	AIPIM: Classificação/Características gerais Aipim ou mandioca extra AA, in natura, tenro (macio), grão, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 6,97	R\$ 13.940,00	
78	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1000	R\$ 19,38	R\$ 19.380,00	
79	BANANA DA TERRA: Classificação/Características gerais: extra in natura, tamanho médio, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 5,68	R\$ 11.360,00	

	Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	etc.					Processo: 110/12 Fis: 2212 Ass: 
80	BANANA NANICA: Classificação/Características gerais: banana nanica extra in natura, tamanho médio (100 a 125g), com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	6000	R\$ 3,45	R\$ 20.700,00	
81	BATATA INGLESA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 4,55	R\$ 9.100,00	
82	BETERRABA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	400	R\$ 3,00	R\$ 1.200,00	

83	CEBOLA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1000	R\$ 3,89	R\$ 3.890,00
84	CENOURA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	600	R\$ 8,90	R\$ 5.340,00
85	GOIABA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Deve estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	500	R\$ 10,23	R\$ 5.115,00
86	LARANJA PÊRA: Classificação/Características gerais: qualidade de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1000	R\$ 3,73	R\$ 3.730,00



	Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.						Processo: 11072 FB: 2214 Ass: 
87	MAÇÃ NACIONAL: Classificação/Características gerais: de coloração vermelha, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	500	R\$ 8,90	R\$ 4.450,00	
88	MAMÃO FORMOSA: Classificação/Características gerais: in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 7,22	R\$ 14.440,00	
89	MANGA TOMMY: Classificação/Características gerais: : deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	2000	R\$ 4,36	R\$ 8.720,00	

	qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.					
90	MARACUJÁ: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	300	R\$ 7,11	R\$ 2.133,00
91	MELÃO AMARELO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1000	R\$ 8,23	R\$ 8.230,00
92	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, peso mínimo 49g, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações. Embalagem: embalagem primária atóxica em dúzias e em embalagem secundária de papelão atóxica resistente e não reutilizadas, com registro no órgão competente.	Validade: mínima de 20 (vinte) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	DZ	1000	R\$ 8,48	R\$ 8.480,00

Processo: 11012
Fls: 2215
Ass: 

93	PÊRA: Classificação/Características gerais: pera, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado. Não deverão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Livre de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, corpos estranhos aderentes à superfície externa e pontos apodrecidos. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	400	R\$ 6,76	R\$ 2.704,00
94	REPOLHO BRANCO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	600	R\$ 4,69	R\$ 2.814,00
95	TANGERINA, MEXERICA: Classificação/Características gerais: in natura extra, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, polpa firme ao toque. Isento de corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	900	R\$ 4,73	R\$ 4.257,00

Processo 11082
Data 22/6
Assinatura

96	UVA VITÓRIA: Classificação/Características gerais: in natura, sem semente, cor roxa, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, polpa firme ao toque. Isento de corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	Validade: o produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	200	R\$ 14,19	R\$ 2.838,00
97	BOLO MESCLADO/LARANJA/MILHO: Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Embalagem Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.	Validade: Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.	UND	500	R\$ 10,53	R\$ 5.265,00
98	PÃO DE FORMA: Classificação/Características gerais: superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, peça fatiada, contendo em média 16 fatias. Suas condições deverão estar em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. Embalagem: embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 420 gramas, com registro no órgão competente.	Validade: mínima de 05 (cinco) dias, a contar da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	PCT	1000	R\$ 7,03	R\$ 7.030,00

Processo: 11092
Fis: 2217
Ass: [Assinatura]

99	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Embalagem: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.	Validade: o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (06) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1000	R\$ 17,39	R\$ 17.390,00
100	PÃO MASSA FINA: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos	Validade: o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (06) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	3000	R\$ 20,45	R\$ 61.350,00

PROCESSO: 11077
Fls: 2218
Ass: [Assinatura]

	e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Embalagem: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada.						Processo: 11072 IS: 2219 Ass: [assinatura]
101	TORRADA: Classificação/Características gerais: Torrada, trigo, tradicional, crocante, Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso individual de 20g.	Validade: o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (06) seis horas após a entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc.	KG	1000	R\$ 7,11	R\$ 7.110,00	
VALOR TOTAL:						R\$ 2.256.874,14	

6. CLÁUSULA SEXTA – DO(S) LOCAL(IS) E PRAZO(S) DE ENTREGA

6.1 A Contratada fica obrigada a fornecer ou prestar os serviços nos endereços contidos na “Ordem de Serviço” ou “Ordem Fornecimento” ou “Nota de Empenho” emitida pelo Órgão Contratante.

6.2 O prazo para o início de fornecimento dos materiais ou prestação de serviços será de acordo com a necessidade do Órgão participante, contados a partir do recebimento da “Ordem de Serviço ou Fornecimento” ou “Nota de Empenho”, de acordo com o Termo de Referência - Anexo I do Edital.

7. CLÁUSULA SETIMA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

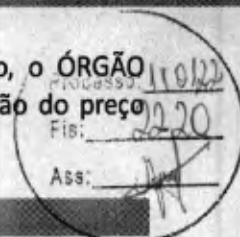
7.1 A(s) empresa(s) detentora(s)/consignatária(s) desta Ata de Registro de Preços será convocada a firmar contratações de fornecimento e/ou prestação de serviços, observadas as condições fixadas neste instrumento, no edital e legislação pertinente.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA REVISÃO DE PREÇOS

Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da presente Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento.

8.1 Os preços registrados que sofrerem revisão, não ultrapassarão os preços praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquele vigente no mercado à época do registro.

8.2 Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, o **ÓRGÃO GERENCIADOR** solicitará ao(s) Fornecedor(es), mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo ao mercado.



9. CLÁUSULA NONA – DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência/validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

9.2 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o **ÓRGÃO GERENCIADOR** da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

9.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

9.4 As aquisições ou contratações adicionais decorrentes da adesão à Ata de Registro de Preços não poderão exceder, por órgão ou entidade, **cinquenta por cento dos quantitativos dos itens** registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

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

10. CLÁUSULA DECIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito, pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, quando:

- b) O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- c) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- d) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.
- e) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei 8.666/1993;
- f) Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pelo(s) **ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)** ou pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR** ou por fato supervenientes, decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata.

10.2 Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o(s) Fornecedor(es) será(ão) comunicado(s) formalmente, através de documento que será juntado ao processo administrativo da presente Ata, após sua ciência.

10.3 No caso de recusa do Fornecedor em dar ciência da decisão, a comunicação será feita através de publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado a partir dela.

10.4 A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**, facultando-se à este, neste caso, a aplicação das penalidades cabíveis.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO

11.1 A Comissão Permanente de Licitação - CPL fará publicar o extrato ou resenha da presente Ata no Diário Oficial, após sua assinatura, nos termos da Legislação vigente.

Processo: 110/22
2222
Ass: [Assinatura]

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento, a presente Ata de Registro de Preços, conforme o caso.

12.2 Integra esta Ata, o Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 041/2022** e seus anexos e as propostas das empresas registradas nesta Ata.

12.3 Poderá haver modificações nos locais da entrega dos materiais e/ou prestação de serviços caso em que a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA.

12.4 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a Lei Complementar 123/2006 e o Decreto Municipal nº 067/2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ASSINATURAS

13.1 As Partes reconhecem que a cópia digitalizada e assinada pelas Partes e testemunhas do Contrato, qualquer tipo de documento relacionando ao objeto do presente instrumento produz os mesmos efeitos legais da via física original, nos termos da Lei nº 13.874/2019 e do Decreto nº 10.278/2020, e acordam não contestar sua validade, conteúdo e integridade. As Partes convencionam ainda que a Ata de Registro de Preços e/ou Contrato poderá ser assinado, inclusive pelas testemunhas, de forma manuscrita ou por meio eletrônico, ainda que não por certificado emitido pela ICP-Brasil, nos termos ao art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2/2001. A assinatura eletrônica será feita, de comum acordo entre as partes, por meio do Assinador SERPRO ou pelo Adobe Acrobat.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 Fica eleito o foro da comarca desta cidade de Imperatriz, Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento. E por estarem, assim, justas e contratadas, as partes assinam o presente, na presença de duas testemunhas.

Governador Edison Lobão – MA, 05 de abril de 2023.


DENISE PETUBA DE MORAES
Secretária Municipal de Educação
ÓRGÃO GERENCIADOR.

**LAGO COMERCIO E
SERVICOS**
EIRELI:23429390000
115

Assinado de forma digital por
LAGO COMERCIO E SERVICOS
EIRELI:23429390000115
Dados: 2023.04.05 11:43:08
+03'00'

EVERTON DA COSTA LAGO
Representante Legal da empresa LAGO
COMERCIO E SERVIÇO EIRELI
CONTRATADA.