

MINUTA 108/2021

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º ___/2021 PROCESSO N.º 15378/2021- PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO N.º 109/2021 GENEROS ALIMENTÍCIOS

- SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL-

Contrato Administrativo que entre si fazem como:

| CONTRATANTE - | MUNICÍPIO DE | ERECHIM, Pessoa Jurídica d | e Direito Público Inter | rno, inscrito no CNPJ sob n.º |
|----------------------|----------------------|--------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|
| 87.613.477/0001-20 |), neste ato represe | entado, com amparo no Decreto Mu | unicipal n.º 5.111 de 05 d | e Janeiro de 2021, pela Secretária |
| Municipal Adjunta | de Administração, | Senhora IZABEL CRISTINA ROC | CHA MARINHO RIBEIRO | O, brasileira, c asada, funcionária |
| pública municipal, e | pela Secretária M | unicipal de Assistência Social, Ser | hora CLARICE TERESIN | NHA MORAES, brasileira, casada, |
| gestora pública, am | bas residentes e do | omiciliadas nesta cidade. | | |
| CONTRATADA - | | , Pessoa Jurídica de Direito Privad | do inscrita no CNPJ sob | o n ° com sede na |
| | | neste ato representa | | |
| | | PF sob n.º, CI n.º _ | | |
| | | , CI II. | , residente e t | domiciliado na rea, |
| Cidade de | · | | | |
| | O pre | esente Contrato obedece as seguin | tes cláusulas e condições | S: |
| 1 – DO OBJETO – | | | | |
| | resente contrato a | aquisição de gêneros alimentício | s por Sistema de Regis | stro de Precos - SRP. através da |
| | | ocial com Recursos IGD-PBF e Pró | | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , , |
| 1.2. DESCRIÇÃO D | | Siar som i tosarsos 102 i 21 o 1 i s | J.1.00 | |
| | | | | |
| Item | Qtd/Uni | Preço Unitário | | Especificação |
| 1 | 180,0000 KG | | | |
| ABACAXI, varied | • | avaí ou Comum: - 1 DENOMINA | | s comosus. |
| | | proximadamente 800 g a 1.100 | | |
| | AGAMENTO: será e | · | - | |
| _ | | da a procedência do produto. | | |
| | | | | |
| 2 1 | L.000,0000 KG | | | |
| BANANA, varieda | ade Caturra: - : | l DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Mus | a paradisíaca L. | |
| 2 APRESENTAÇÃO |): Unidade de ap | proximadamente 150 g. | | |
| 3 COTAÇÃO E PA | AGAMENTO: será e | em kg (quilo). | | |
| 4 OBSERVAÇÕES: | entrega da fr | uta em cachos firmes. Fruta | s soltas e/ou amassa | adas ou impróprias para |
| o consumo serão | rejeitadas na | entrega. Será solicitada a | procedência do produ | ito. |
| 3 | 400,0000 KG | | | |
| BANANA, varieda | de Prata: - 1 | DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa | paradisíaca L. | |
| 2 APRESENTAÇÃO |): Unidade de ap | proximadamente 85 g. | | |
| 3 COTAÇÃO E PA | AGAMENTO: será e | em kg (quilo). | | |
| 4 OBSERVAÇÕES: | entrega da fr | uta em cachos firmes. Fruta | s soltas e/ou amassa | adas ou impróprias para |
| o consumo serão | rejeitadas na | entrega. Será solicitada a | procedência do produ | ıto. |
| 4 | 300,0000 KG | | | |
| - | 200,0000 110 | | | |

BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus Nobili.



| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente Montenegrina: 125 g, Morgote e Ponkan: 175 g. |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 5 | 300,0000 KG |
| CA | QUI, variedades Kyoto ou Fuyu: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Diospyrus caki. |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 185 g. |
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: Será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 6 | 750,0000 KG |
| LA | RANJA, variedades Bahia, Pêra Rio, Valência ou Do Céu: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus sinesnis |
| (L |). |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente do Céu: 150 g Pêra Rio e Valência: 270 g e Bahia: 360 g |
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 7 | 35,0000 KG |
| LI | MÃO, variedades Taiti, Galego ou Cravo (caipira): - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus aurantifolia |
| (C | hristm.) Swingle |
| 2 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 3 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 8 | 1.100,0000 KG |
| MA | ÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g. |
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 9 | 900,0000 KG |
| MA | MÃO, variedade Formosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg. |
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 10 | 400,0000 KG |
| Ma | nga Variedade rosa, - tommy, palmer e espada: |
| 1 | DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Mangífera Indica L. |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 300 a 500 g. |
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 11 | 600,0000 KG |
| ME | LANCIA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrullus lanatus (Thunb.), Citrullus vulgaris. |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente entre 07 a 15 kg. |
| 3 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 12 | 300,0000 KG |
| ME | LÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Me - 1 DENOMINAÇÃO |
| во | TÂNICA: Cucumis melo L. |

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g à 1.000 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg



uma aparência cristalina.

| <pre>(quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.</pre> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25,0000 KG CHOCOLATE COBERTURA, SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO, EM GOTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate cobertura o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) em pó, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, emulsificantes, aromatizante sintético idêntico ao natural e demais ingredientes permitidos por legislação específica, caso houverem. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 14 25,0000 KG DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate em por o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) e açúcar, obtido por processo tecnológico adequado, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O cacau deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 50,0000 EB COCO RALADO PURO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por coco ralado puro, sem adição de açúcares, o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| DOCE DE FRUTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e mistura de frutas de outra espécie. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. Serão aceitos os sabores Figo, Goiaba, Morango e Uva |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 17 8,0000 KG FRUTAS CRISTALIZADAS: - 1 - DEFINIÇÃO: é um doce em que, parte da água de frutos carnudos é |

substituída por açúcar. Posteriormente, o fruto é coberto por xarope de açúcar quente, dando-lhe



- $2 \quad \mathtt{APRESENTA} \\ \mathtt{C} \\ \mathtt{AO} \colon \ \mathtt{dever} \\ \mathtt{a} \ \mathtt{er} \ \mathtt{embalada} \ \mathtt{em} \ \mathtt{embalagem} \ \mathtt{oficial} \ \mathtt{do} \ \mathtt{fabricante}, \ \mathtt{com} \ \mathtt{materiais} \ \mathtt{adequados}$ para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

40,0000 EB

acética do vinho tinto.

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que

| atenda as exigências do edital e marcas contratadas. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 18 50,0000 KG |
| MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que |
| atenda as exigências do edital e marcas contratadas. |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 19 30,0000 EB |
| PÊSSEGO EM CALDA EM METADES SEM CAROÇO: - 1 DESCRIÇÃO: pêssego em calda é o produto obtido de |
| frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida à |
| cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar |
| Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 450 g (peso drenado). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| |
| 20 8,0000 KG |
| 20 8,0000 KG |
| · |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 21 280,0000 EB SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 21 280,0000 EB SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 21 280,0000 EB SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 21 280,0000 EB SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 21 280,0000 EB SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae. 2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida. 3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 21 280,0000 EB SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1,5 litros. |

VINAGRE TINTO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por vinagre tinto o produto resultante da fermentação

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 litros. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. 100,0000 KG ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira: - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L. 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 300,0000 KG ABÓBORA, variedade Moranga Kabotiá/Japonesa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucurbita moschata L. 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 2,300 Kg. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 25 180,0000 KG ALFACE, variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lactuca sativa L. 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 350 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 25,0000 KG ALHO GRAÚDO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium sativum L. 2 APRESENTAÇÃO: O produto deverá ser entregue com o bulbo intacto. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 150,0000 KG BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Ipomoea batatas L. 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 750,0000 KG BATATA INGLESA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp. 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 50,0000 KG BERINJELA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum melongena L. 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 200,0000 KG BETERRABA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Beta vulgaris L. 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. 200,0000 KG BRÓCOLIS / COUVE-BRÓCOLOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L. 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.



| 32 | 350,0000 KG |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CE | BOLA GRAÚDA BRANCA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L |
| 2 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 3 | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 33 | 300,0000 KG |
| CE | NOURA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Daucus carota L. |
| 2 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 34 | 100,0000 KG |
| СН | ICÓRIA OU ESCAROLA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cichorium endivia. |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 460 g. |
| | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 35 | 250,0000 KG |
| | UCHU: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Sechium edule Sw. |
| | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| • | |
| 36 | 40,0000 KG |
| | UVE-CHINESA/NAPA ou ACELGA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica pekinensis (Lou). |
| | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 600 g. |
| | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| | OBSERVAÇÕES: a couve-chinesa ou acelga apresenta folhas de coloração verde-clara, oblongas |
| | ispadas, onduladas nas margens, pilosas, com nervura central carnosa e grossa de coloração |
| | anca, as folhas espessas se fecham formando uma cabeça compacta, globular alongada e com |
| | mprimento de 30 a 40 cm. Será solicitada a procedência do produto. |
| | • |
| 37 | 120,0000 KG |
| СС | UVE-FLOR: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea var. botritys. |
| | APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 430 g, sem as folhas. |
| | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | • |
| 38 | 80,0000 KG |
| СС | |
| 2 | APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 370g. |
| | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| | |
| 39 | 45,0000 KG |
| FE | IJÃO-VAGEM: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L |
| 2 | COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg). |
| | OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| - | • |
| 40 | 70,0000 KG |
| | · ———— |
| | PINO, variedades Caipira. Comum ou Salada: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucumis sativus L. |
| | PINO, variedades Caipira. Comum ou Salada: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucumis sativus L. COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |



| 41 40,0000 KG |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Capsicum annuum L. |
| 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg). |
| 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| |
| 42 60,0000 KG |
| PINHÃO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Araucária angustifolia |
| 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 3 OBSERVAÇÕES: o produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, para tal finalidade, |
| não violada e resistente à manipulação e ao transporte. Deverá conter as seguintes informações: a |
| procedência (produtor, localidade); b) data de validade; c) quantidade (peso). Será solicitada a |
| procedência do produto. |
| |
| 43 300,0000 KG |
| REPOLHO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brássica oleracea var. Capitata. |
| 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| |
| 44 80,0000 KG |
| RÚCULA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Eruca sativa L. |
| 2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 250 g. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| 4 Obblivaçono. Sera Soffereda a procedencia do produco. |
| 45 100,0000 KG |
| TEMPERO VERDE (salsa e cebolinha): - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Maço composto de Salsa (Petroselinum |
| crispum (Mill.)) e Cebolinha (Allium schoenoprasum L.; Allium fistulosum L.). |
| 2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 230 g. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| 4 Obblivaçono. Sera Soffereda a procedencia do produco. |
| 46 600,0000 KG |
| TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista, Carmem, Débora, Caqui ou Sweet - 1 DENOMINAÇÃO |
| BOTÂNICA: Lycopersicon esculentum Mill. |
| 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg). |
| 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| 5 OBSERVAÇÕES. Sera SOTICITADA à procedencia do produto. |
| 47 250,0000 KG |
| AIPIM DESCASCADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Manihot esculenta Crantz. |
| · |
| 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em emblagem oficial do fabricante, atóxico, |
| não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deverá conter rótulo com as seguintes |
| informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) |
| quantidade (peso) e, e) informação nutricional. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 48 50,0000 EB |
| AMENDOIM SEM CASCA, COM PELE, Tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Arachis hypogaea L. Espécie |
| vegetal: Amendoim rasteiro. |
| 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com |

materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.



| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 49 150,0000 EB |
| ERVILHA FRESCA CONGELADA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Pisum sativum L. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 50 80,0000 EB |
| EXTRATO DE TOMATE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da |
| concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycoperaicum por processo |
| tecnológico adequado. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido. |
| 3 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 51 70,0000 KG |
| FARINHA DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de mandioca, o produto obtido pela |
| moagem da parte comestível da mandioca através de processos tecnológicos adequados. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que ater |
| as exigências do edital e marcas contratadas. |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 52 150,0000 KG |
| FEIJÃO CARIOCA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L. |
| 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com |
| materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com a |
| instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. |

500,0000 KG

- FEIJÃO PRETO, tipo 1: 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.
- 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.
- 200,0000 EB
- LENTILHA, tipo 1: 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lens esculenta Moench.
- 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.



4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

| 55 | 200,0000 FR |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ÓLEO DE SOJA: - | 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo |
| tecnologicament | e adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme |
| legislação vige | nte. |
| 2 APRESENTAÇÃO | : deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condiçõ | es de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PA | GAMENTO: será em frasco de 900 mL. |
| 4 OBSERVAÇÕES: | será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| | |
| 56 | 25,0000 EB |
| SAGU DE MANDIOC | A: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sagu de mandioca, o preparado de fécula de |
| mandioca, que p | or sua vez, é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. O |
| amido de mandio | ca é parcialmente gelatinizado e de forma esférica. |
| 2 APRESENTAÇÃO | : deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condiçõ | es de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| - 3 COTAÇÃO E PA | GAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| | será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as |
| | abricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. | |
| | |
| 57 | 180,0000 PC |
| _ | - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccoharum, ou |
| _ | , por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. |
| _ | : deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| | es de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| | GAMENTO: será em pacote de 05 kg. |
| | será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| - 0_0 | 5511 5511515444 11511 15511264 45 F15414561 |
| 58 | 40,0000 KG |
| | - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por amido de milho, o produto amiláceo extraído do milho |
| (Zea maya, L.). | • • • |
| 2 APRESENTAÇÃO | : deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| | es de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| _ | GAMENTO: será em kg (quilo). |
| | erá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que |
| | ncias do edital e marcas contratadas. |
| _ | será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as |
| | abricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. | ab-100m 00 10m 00 10m 10m 00 0 0 0 0p-100m 00 p-100m 00 |
| | |
| 59 | 15,0000 PC |
| | LIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz branco, classe: Longo Fino, tipo 1, o |
| | ente ou grão comestível da gramínea da família Oryza sativa. |
| - | ente ou grao comestivei da graminea da ramiria orgza sativa. : deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| _ III III JIII I I I I I I | . attended the character of the contract of the contract of the contract and the contract a |

para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.



pronto para o consumo.

| 60 200,0000 PC |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ARROZ PARBOILIZADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, |
| o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da |
| família Oryza. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto |
| pronto para o consumo. |
| • |
| 61 15,0000 KG |
| AVEIA EM FLOCOS FINOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Avena sp |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que |
| atenda as exigências do edital e marcas contratadas. |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto |
| pronto para o consumo. |
| |
| 62 30,0000 KG |
| CANJICA DE MILHO,CLASSE BRANCA OU AMARELA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Zea mays L. |
| 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com |
| materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as |
| exigências do edital e marcas contratadas. |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, consistência, rendimento e a apresentação final do produto |
| pronto para o consumo. |
| |
| 63 150,0000 KG |
| FARINHA DE MILHO MÉDIA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de milho de moagem média, o produto |
| obtido pela torração do grão de milho (Zea maya, L.), desgerminado, previamente macerado, socado e |
| peneirado, enriquecida com ferro e ácido fólico. As farinhas de milho fabricadas por |
| microempreendedor individual, agricultor familiar, empreendedor familiar rural e empreendimento |
| econômico solidário estão dispensadas do enriquecimento, conforme legislação vigente. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. |
| |
| 64 80,0000 EB |
| FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o produto |
| elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero |

Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos



adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| textura, aparência, entre outros). |
| |
| 65 25,0000 KG |
| FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo integral, o produto |
| elaborado com grãos e parte da casca de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo de |
| gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos |
| adequados. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, |
| textura, aparência, entre outros). |
| |
| 66 120,0000 EB |
| MASSA FRESCA REDONDA PARA PASTEL, TAMANHO MÉDIO: - 1 DESCRIÇÃO: a massa fresca para pastel, é o |
| produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, com água, adicionado ou não de |
| outras substâncias permitidas, entre elas o ovo. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |

67 90 0000 FB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO CONCHINHA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia conchinha, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

68 120,0000 EB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão parafuso com vegetais, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as



instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto

| profito para o consumo. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 69 150,0000 EB |
| MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO PENNE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou |
| macarrão penne, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da |
| sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que |
| sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são |
| designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá |
| conter ovos na sua composição. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 OBSERVAÇOES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto |
| pronto para o consumo. |
| 70 150,0000 EB |
| MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO RIGATONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia |
| ou macarrão rigatone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina |
| |
| ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, |
| que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são |
| designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá |
| conter ovos na sua composição. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto |
| pronto para o consumo. |
| 71 100,0000 EB |
| |
| MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO TORTILHONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia |
| ou macarrão tortilhone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina |
| ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, |
| que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são |
| designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá |
| conter ovos na sua composição. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto |
| pronto para o consumo. |
| 72 200,0000 EB |
| |
| MILHO VERDE FRESCO DEBULHADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Zea mays L. 2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com |
| |

materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.
 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



50.0000 EB MILHO PARA PIPOCA, tipo 1: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por milho de pipoca a semente ou grão comestível da gramínea da família de Zea mays L. seca ou desidratada. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo. 200,0000 PC BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 150,0000 PC BISCOITO DOCE SABOR LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 150,0000 PC BISCOITO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 200,0000 PC BISCOITO ROSQUINHA SABOR SORTIDO: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados

para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 300 g.

demais características organolépticas pertinentes.



| 78 | 200,0000 PC | |
|----|-------------|--|
| 10 | 200,0000 PC | |

BOLACHA DOCE TIPO MARIA: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 79 | 100,0000 UN | |
|----|-------------|--|
| | | |

CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. Não deve conter na composição da massa e da farofa: leite e derivados de leite.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 15 a 18 fatias por unidade.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 500 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 80 | 300,0000 KG | |
|----|-------------|--|
| 80 | 300,0000 KG | |

CUCA CASEIRA, Unidade de 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa (farinha de trigo, açúcar, canela, gordura), caracteriza a cuca.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Peso Líquido por unidade 50 g a 55 g (cerca de 20 unidades por Kg).
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 81 | 25,0000 KG | |
|----|------------|--|
| | | |

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com cobertura de frango (frango em molho temperado, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo, deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



82 25,0000 KG

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com recheio de pizza (presunto ou apresuntado, queijo, tomate, orégano e molho de tomate, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 83 25,0000 KG |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MINI PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: mini pizza é massa assada preparada à base de farinha de trigo |
| enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, com cobertuta. A Mini Pizza assada |
| deverá conter, cobertura a base de molho de tomate, salpicado com: a) apresuntado ralado ou, b) |
| frango cozido e temperado desfiado ou, c) carne bovina moida, cozida e temperada, coberta com |
| queijo e orégano. A mini pizza própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs |
| limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção d |

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

84 30,0000 KG _____

PÃO CQ 30 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 30 a 34 unidades de 30 g cada, por kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

85 200,0000 KG

PÃO CQ 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



86 40.0000 KG PÃO CQ INTEGRAL, 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 230,0000 KG PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de forma integral o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite. NÃO DEVE CONTER LEITE E DERIVADOS. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 180,0000 KG PÃO DE SANDUÍCHE COM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 150,0000 UN PÃO DE XIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de xis o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 100 g 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes. 90 380,0000 KG

PÃO FRANCÊS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão francês o produto obtido pela cocção, em condições



técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 20 unidades por Kg (cerca de 50 g cada unidade de pão).
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 91 | 300,00 | 00 KG | _ | | _ | | | | |
|-------------|--------------|------------|----------|--------------|-------|--------------|--------------|-----------|----------|
| APRESUNTADO | FATIADO, E | MBALADO À | VÁCUO, | REFRIGERADO: | - 1 | DESCRIÇÃO: | entende-se | por apres | untado o |
| produto cár | rneo industr | ializado, | obtido | a partir de | recor | tes e/ou cor | tes de massa | s muscula | res dos |
| membros ant | eriores e/o | u posterio | res de | suínos, adio | ionad | os de ingred | ientes e sub | metido ao | processo |
| de coziment | o adequado | estabeled | cidos no | Regulamento | Técn | ico vigente. | | | |
| _ | | | | | | | | | _ |

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
- 93 50,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, - CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA:

- 1 DESCRIÇÃO: entende-se por músculo/ossobuco do dianteiro, o corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo, aderido ao osso, sendo o processo aplicado estabelecido em legislação e regulamentos técnicos vigentes.
- 2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte músculo com osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 94 400,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE PALETA, - SEM MÚSCULO E SEM OSSO, CONGELADA:

- 1 DESCRIÇÃO: paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, sendo o processo aplicado estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.
- 2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte paleta sem músculo e sem osso e congelada deverá ser



acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 95 | 400,0000 KG |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| CARNE BOVINA DE | SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por carne moída o |
| produto cárneo o | obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de |
| imediato resfria | mento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e |
| regulamentos téc | nicos vigentes. |
| 2 APRESENTAÇÃO: | a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do |

- fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa dessosada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
- 98 80,0000 KG _______CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO: 1 DESCRIÇÃO: corte de carne suína proveniente do lombo de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).
- 2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte filezinho congelado deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



| 99 150,0000 KG |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CARNE SUÍNA, CORTE PALETA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: carne suína corte paleta |
| sem osso e sem pele, deverá ser proveniente de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae |
| (porco doméstico: Sus domesticus). |
| 2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte paleta sem osso e sem pele, congelada deverá ser acondicionada |
| em embalagem apropriada para tal finalidade |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). |
| 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as |
| exigências do edital e marcas contratadas. |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: |
| aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes. |
| 100 200,0000 KG |
| LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o |
| produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), |
| sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, |
| plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos). Ser embutida em envoltório |
| natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas |
| técnicas vigentes. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de |
| 01 kg, podendo variar o peso em 10%. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a |
| aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes. |
| 101 400,0000 Dz |
| OVOS DE GALINHA: - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja |
| Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso |
| unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá |
| apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com |
| calcificação uniforme e formato característicos. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e |
| que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante. Será realizada |
| verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos |
| anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz). |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto. |
| 102 150,0000 KG |
| CALCIDA CEM CODANTE DEEDICEDADA - 1 DECCRICÃO ontondoso por calcida o produto cárno |

SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, submetido a processamento térmico, conforme legislação e normas técnicas vigentes. Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos); c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos.

- 2 APRESENTAÇÃO: salsicha deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).



- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2.5 kg, 03 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a

| aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 103 1.000,0000 EB |
| |
| da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) |
| alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros |
| produtos lácteos. Devendo atender as exigências de legislação específica. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em 1.000 q. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 104 250,0000 EB |
| BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto |
| resultante da mistura de soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou |
| leite em pó integral reconstituído, açúcar , calda de cacau, creme de leite, amido modificado, |
| cloreto de sódio, aromatizantes e espessantes, e outras substâncias permitidas na legislação. |
| Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamen |
| |
| térmico de ultra-alta temperatura, mediante |
| procedimento tecnologicamente adequado. Deverá atender as exigências de legislação específica |
| vigente. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 mL. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 105 150,0000 EB |
| CREME DE LEITE UHT: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se como creme de leite, o produto lácteo relativamente |
| rico em gordura, retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a |
| forma de uma emulsão de gordura em água. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento |
| térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. Deverá atender |
| as exigências de legislação específica vigente. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 106 25,0000 KG |
| DOCE DE LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de leite o produto resultante do processamento |
| do leite pasteurizado integral, açúcar, soro de leite em pó, creme de leite pasteurizado, xarope d |
| glicose, amido modificado, conservador sorbato de potássio e aromatizante, e outras substâncias |

permitidas na legislação, através de processo tecnológico adequado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 2 Kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

| 107 | 150,000 | 00 EB | | | _ | | | _ | | |
|-------|-----------------|------------|--------------|--------|-------|-------------|----|--------|------------|-----|
| LEITE | CONDENSADO: - 1 | DESCRIÇÃO: | entende-se p | por "l | Leite | condensado" | ou | "leite | condensado | com |



açúcar", o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar, obtido através de processo tecnológico adequado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 395 g.

500,0000 EB

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

| LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado ou parcialmente |
| desnatado, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó desnatado instantâneo, deve |
| conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no máximo 1,5%, conforme legislação. |
| Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente |
| adotado. |

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

109 700,0000 EB

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO (400 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral instantâneo deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no mínimo, 26%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

| 110 | 70,0000 KG | |
|-----|------------|--|
| | | |

MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação específica.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

| 111 | 400,0000 KG | |
|-----|-------------|--|
| | | |

QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento Técnico específico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.



- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, maciez, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

| 112 | 200,00 |)0 LT | | | _ | | | |
|--------|------------------|---------------|-------------|--------------|--------------|------------|--------------|----------|
| LEITE | PASTEURIZADO: - | l DESCRIÇÃO: | entende-se | por leite | pasteurizado | o, o leite | fluido ela | oorado a |
| partir | do Leite Cru, r | efrigerado na | propriedad | le rural, qu | e apresente | as especi | ficações de | produção |
| de col | eta e de qualida | ie dessa maté | ria-prima c | ontidas em | Regulamento | Técnico pr | róprio e que | e tenha |
| sido t | ransportado a gr | anel até o es | tabelecimen | ito processa | ador. | | | |

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 01 litro.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o o sabor, textura e demais características organolépticas pertinentes.

| 113 | 20,0000 KG | |
|----------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| MANTEIGA | RESFRIADA, SEM SAL: - 1 | DESCRIÇÃO: entende-se por manteiga resfriada sem sal, o produto |
| gorduros | o obtido exclusivamente p | ela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme |
| pasteuri | zado derivado exclusivame | ente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequado. A |
| matánia | mondo do montojao dovonó | con composto qualusiromento de conduma láctos. Deve passar nos |

matéria gorda da manteiga deverá ser composta exclusivamente de gordura láctea. Deve passar por processos de estocagem, padronização, neutralização, pasteurização, resfriamento e maturação adequados, devendo atender as exigências de legislação específica.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g e 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

114 20,0000 EB _____

ALECRIM: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Alecrim (Rosmarinus officinalis L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

| 115 | 20,0000 EB | |
|-----|------------|------|
| | | |

CANELA EM PÓ: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada e moída através de processo tecnológico adequado.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

116 20,0000 EB _______ CANELA EM RAMA: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada

CANELA EM RAMA: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (Cinnamomum cassis ou zeylnicum) dessecada através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

| 4 | OBSERVAÇOES: | sera | solicitada | Ficha | Tecnica | ao | produto. | |
|---|--------------|------|------------|-------|---------|----|----------|--|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

117 200,0000 EB _____ ___ ____ ____ _____ CHÁ DE CAMOMILA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de camomila, os capítulos florais secos ou dessecados da planta de denominação botânica Matricaria chamomilla L. que, através do processo de infusão, produz o chá de camomila para o consumo.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.
- 118 150,0000 EB _____

CHÁ DE ERVA CIDREIRA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de erva cidreira, as folhas e ramos dessecados da planta Melissa officinalis L., que através do processo de infusão, produz o chá de erva cidreira para o consumo.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.
- 119 150,0000 EB

CHÁ DE ERVA DOCE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de erva doce, o fruto seco ou dessecado da Pimpinella anisum, L., que, através do processo de infusão, produz o chá de erva doce para o consumo.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.
- 120 150,0000 EB

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de frutas vermelhas, a polpa desidratada ou seca, triturada de flores e frutas vermelhas, entre outras permitidas. Ingredientes: flor de hibiscos (Hibiscus sabdariffa L.), fruto da maçã (Pyrus malus L.), raíz da beterraba (Beta vulgaris L.), fruto do morango (Fragaria vesca L.), fruto do marmelo (Pyrus cydonia L.), que, através do processo de infusão, produz o chá de frutas vermelhas para o consumo.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

| 121 | 150,0000 EB | |
|-----|-------------|------|
| | · | |

CHÁ DE MORANGO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de morango, os frutos secos ou desidratados de Fragaria vesca L. que, através do processo de infusão, produz o chá de morango para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.



127

12,0000 EB

- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

| consumo. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 122 150,0000 EB |
| CHÁ MISTO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá misto, a polpa desidratada ou seca, triturada de |
| flores, frutas, entre outras plantas permitidas, entre elas: fruto da maçã, (Pyrus malus L.), polpa |
| |
| do fruto de abacaxi (Bromelia ananas L.), botões florais do Cravo da Índia (espécie Caryophyllus |
| spp), casca da Canela (espécie Cinnamomun spp), entre outras permitidas. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| |
| consumo. |
| 123 40,0000 EB |
| COLORÍFICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá c |
| |
| farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (Bixa orellana L.), adicionado ou não de |
| sal e de óleos comestíveis. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 124 20,0000 EB |
| CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por cravo da Índia, o botão floral maduro |
| dessecado da Eugenia caryophillata), através de processo tecnológico adequado. |
| |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto. |
| 105 |
| 125 24,0000 EB |
| LOURO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas do Louro (Laurus nobilis L) podem ser entregues dessecadas ou |
| frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com |
| materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a |
| procedência. |
| |
| 126 20,0000 EB |
| MANJERICÃO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Manjericão (Ocimum basilicum, L.) podem ser |
| entregues dessecadas ou frescas. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com |
| materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de no mínimo 20 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a |
| procedência. |
| |

NOZ MOSCADA MOÍDA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por noz moscada, são as sementes e arilos da



Myristica fragana Hout ou Macis , atrvés de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto. |
| 128 12.0000 EB |
| ORÉGANO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Orégano (Origanum vulgare, L.) podem ser entregues |
| dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do |
| caule lenhoso. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com |
| materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 129 10,0000 EB |
| PIMENTA MOÍDA: - 1 DESCRIÇÃO: o fruto de Pimenta preta, branca ou pimenta-do-reino (Piper nigrum |
| L.) dessecados e moídos através de processo tecnológico adequado. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com |
| materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 130 30,0000 EB |
| ADOÇANTE LÍQUIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por adoçante líquido à base de aditivos edulcorantes |
| que são substâncias - diferentes dos açúcares - que conferem sabor doce aos alimentos. Dentre os |
| aditivos edulcorantes mais conhecidos estão o aspartame, a sacarina e o ciclamato. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada, em frasco com bico |
| dosador e aspecto líquido límpido traspparente. |

- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 mL.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

6,0000 FD ÁGUA MINERAL sem gás 500 mL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por água Mineral Natural a água obtida

diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais. Obtida através de processos tecnológicos adequados em

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será por fardo/caixa com 12 unidades de 500 mL cada frasco.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

120,0000 KG ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, o alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau em pó, açúcar,

além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por exemplo, a lecitina de soja. Não deve conter leite e ou derivados ou traços deste.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados

para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as



instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o

| eons and . |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 133 20,0000 EB |
| BICARBONATO DE AMÔNIO (SAL AMONÍACO): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bicarbonato Amônio (sal |
| amoníaco), o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência |
| do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com |
| |
| farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 134 180,0000 EB |
| CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café solúvel ou extrato de café |
| desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arabica e |
| outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem |
| deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. |
| |
| 135 250,0000 EB |
| CAFÉ TORRADO MOÍDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café torrado moído, o endosperma (grão) |
| beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica |
| Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir |
| o ponto de torra escolhido. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das |
| Indústrias de Café) e lista de ingredientes. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, à vácuo, com materiais |
| adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. |
| |
| 136 40,0000 EB |
| CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por creme vegetal o alimento em forma |
| de emulsão plástica, cremoso, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais |
| comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. |
| Não pode conter leite e derivados. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g. |
| 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as |
| exigências do edital e marcas contratadas. |
| 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| 127 AO 0000 FD |
| 137 40,0000 EB FERMENTO BIOLÓGICO SECO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por o produto obtido de culturas puras |
| ringinato biologico seco, a vacoo i bescaição, encende-se por o produco obtido de culturas puras |

de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Podem ser adicionados ou

100,0000 EB

142

não de substâncias aprovadas pela CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos).

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalaqem oficial do fabricante, com materiais adequados

| 2 AFRESENTAÇÃO. devera ser embarado em embaragem official do fabricante, com materiais adequados |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 125 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| , |
| 138 100,0000 EB |
| FERMENTO EM PÓ QUÍMICO; - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermento em pó químico, o produto formado de |
| |
| substâncias químicas que por ifluência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de |
| expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a |
| porosidade, composto basicamente de bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 250 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto. |
| |
| 139 50,0000 EB |
| GELATINA DIET: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância translúcida, incolor ou |
| |
| amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como |
| ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. A gelatina diet deve ter a substituição do açúcar |
| de cana, beterraba ou outra fonte de sacarose, por edulcorantes artificiais. produto constituído |
| por gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicicionado de corantes aprovados |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 12 g. |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| |
| consumo. |
| 440 |
| 140 50,0000 EB |
| GELATINA SABORES DIVERSOS (35 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância |
| translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo |
| certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. Ingredientes |
| mínimos: gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicicionado de corantes aprovados. |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 35 g. |
| |
| 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as |
| instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o |
| consumo. |
| |
| 141 100,0000 KG |
| MAIONESE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por maionese, o produto cremoso em forma de emulsão estável, |
| preparado a partir de água, óleo vegetal, ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde |
| que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. |
| |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo). |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo). 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda |
| para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo). |

PÓ PARA PUDIM SABORES DIVERSOS (50 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pó para pudim, o produto



constituídos de amidos, féculos, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

| 143 | | 120,000 | 00 KG | | | | | | | | | |
|------|-------------|----------|----------|--------|------------|-------------------|----------|--------|-------------|-----------|--------|-----|
| SAL | COMUM REFI | NADO E I | ODADO: - | - 1 D | ESCRIÇÃO: | entende-se | por sal | comum | refinado e | e iodado, | o prod | lut |
| obti | do através | da evap | oração d | la águ | a do mar, | ${\tt misturado}$ | com pequ | enas q | uantidades | de vários | sais | do |
| elem | mento iodo, | através | de proc | esso | tecnológio | co adequado | conform | e legi | slação vige | ente. | | |

- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).
- 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.
- 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.
- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg.
- 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 250 g, 350 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
- 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

2- DA ENTREGA E DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO -

- **2.1.** A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado, em caso de necessidade.
- 2.2. A Gestora do Contrato emitirá documento autorizando a entrega.
- 2.3. Os produtos solicitados, suas quantidades e a data de entrega, deverão ser observadas, pela contratada, após o recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, <u>devendo realizar a entrega, num prazo máximo de 05 (cinco) dias.</u>
- **2.3.1.** Caso a CONTRATADA observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, deverá comunicar a Secretaria Municipal de Assistência Social, para ajustes necessários.
- 2.3.2. Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente e os alimentos não perecíveis mensalmente.
- 2.4. Em caso de urgência, os produtos poderão ser retirados pelos servidores da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, mercadorias junto à CONTRATADA, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(ao) retirado(s) com Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinadas pelas Gestoras do Contrato, por servidor da Secretaria Municipal de Assistência Social, para a entrega no setor.
- 2.5. É de total responsabilidade da CONTRATADA, realizar periodicamente o controle de saldo dos empenhos com a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. Deverá também, ao receber as Autorizações de Fornecimento (Pedido de Alimentos) e a Planilha de resumo de entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar aos gestores do contrato.



- 2.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela CONTRATADA somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social / Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos), através da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: rotulagem de acordo com legislação pertinente, composição, registros, validade, embalagem, marcas, higiene no acondicionamento dos alimentos, sua disposição adequada no carro de transporte fechado, bem como, o descarregamento adequado das mercadorias.
- **2.7.** Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade do Município, a fim de atendimento dos cardápios estipulados para a Secretaria Municipal de Assistência Social.
- 2.8. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na Cozinha Central. Contudo, no Abrigo Cidadão, excepcionalmente, poderá ser solicitado itens para a entrega no sábado pela manhã e/ou em possíveis pontos facultativos do Município. Os endereços de entrega seguem abaixo:

| LOCAL DE ENTREGA | ENDEREÇO DE ENTREGA | BAIRRO | TELEFONE |
|------------------|---------------------------|-------------|--------------|
| COZINHA CENTRAL | Rua Antônio Zucchi, nº 30 | Três Vendas | 54 3520-7105 |
| ABRIGO CIDADÃO | Rua Andradas, nº 157 | Centro | 54 3520-7049 |

- 2.9. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a CONTRATADA deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.
- **2.10.** O responsável pelo recebimento no setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da CONTRATADA, para conferência dos mesmos.
- **2.11.** As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro), caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).
- **2.12.** Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação da(s) gestora(as), pois a CONTRATADA não se manifestou no ato da entrega da autorização de fornecimento (pedido de alimentos).
- 2.13. Produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.
- **2.14.** Caso a(s) gestor(as) e/ou responsáveis técnicos da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a CONTRATADA será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.
- 2.15. Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração, próprio para alimentos. A distribuição será de plena responsabilidade da CONTRATADA que deverá ter veículo próprio ou alocado, desde que autorizado para esta finalidade. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado a(s) gestora(as) e apresentado o Alvará de transporte refrigerado.
- **2.16.** Caberá à CONTRATADA o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.
- 2.17. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são: das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min ou das 07h30min às 13h30min quando da vigência de turno único.
- **2.18.** As entregas ocorrerão mediante a uma cópia Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinada legivelmente: **a)** pelo entregador e, **b)** pelo servidor responsável pelo recebimento no setor, sendo que, essa via deverá ser anexada junto à Nota Fiscal para pagamento.
- **2.19.** No decorrer do ano, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário da Secretaria Municipal de Assistência Social e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.
- 2.20. Em caso de fracionamento do item pela CONTRATADA; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); data de fabricação e data de vencimento. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem aprovados em Parecer Técnico.
- **2.21.** A CONTRATADA deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados neste edital, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens anteriores.



- 2.22. A entrega de alguns produtos será de acordo com a sazonalidade destes (Informada no Item 5 AMOSTRAS, relação de gêneros dos Grupo 1 e Grupo 2), conforme as informações prestadas no Mapeamento da Agricultura Familiar entregue pelas cooperativas, no site da CEASA/RS em comparativo com as informações de sazonalidade do site da CEAGESP.
- 2.23. Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega, informado pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, para que dê destino correto de descarte e reposição do mesmo, no prazo de 24h, ou conforme solicitação, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).
- 2.24. As Agroindústrias Municipais deverão estar registradas junto ao SIM Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde.
- **2.25.** Todos os gêneros alimentícios devem ser produzidos/comercializados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Caso seja necessário, os gestores solicitarão a certificação de Boas Práticas durante a avaliação de documentação de amostras e vigência do contrato.
- **2.26.** Serão solicitadas amostras de todos os produtos que ainda não estão registrados em Banco de Amostras do Município para avaliação, pesagem, registro fotográfico e análise sensorial. Sendo que os aprovados serão incluídos no Banco de Amostras.
- **2.27.** Produtos com embalagens vazias (frascos de vidro, cartelas e caixas de papelão, baldes), devem ser recolhidos pelo fornecedor a cada entrega. Entre eles se destacam: frascos e caixas de acondicionamento de suco de uva; caixas e cartelas de condicionamento de ovos, entre outros.
- **2.28.** Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverão ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega, conforme legislação vigente:
 - CONGELADOS: 18°C com tolerância até 12°C;
 - RESFRIADOS: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
 - REFRIGERADOS: até 6°C com tolerância até 7°C;
- **2.29.** Os alimentos em geral, devem ser acondicionados em caixas plásticas resistentes para esta finalidade. Em casos esporádicos, podem ser acondicionados em sacolas plásticas resistentes quando a entrega for inferior à 03 (kg ou unidades).
- **2.30.** Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, data de fabricação, prazo de validade (alimentos embalados deverão apresentar 75 % do seu prazo de validade no momento da entrega), entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal n° 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA RDC nº 259/02; RDC nº 359/03; RDC nº 360/03; RDC nº 163/03; RDC nº 54/12; Lei nº 10.674/03) e legislações afins.
- **2.31.** Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas conforme os itens entregues. Nas Notas Fiscais devem constar a descrição breve do produto conforme empenho, valor unitário, valor total do item e valor total da Nota Fiscal.
- 2.32. Deverá constar em cada Nota Fiscal a quantidade de volumes (caixas ou sacolas) que serão entregues.

3 - DO PREÇO E DO PAGAMENTO -

- **3.2.** As Autorizações de Fornecimento não assinadas pelos responsáveis do setor, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelas gestoras.
- **3.3.** As Autorizações de Fornecimento assinadas que retornarem para o CONTRATANTE, deverão estar em condições adequadas, devendo a CONTRATADA orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas por se tratar de um documento de controle fiscal.
- **3.4..** Na Nota Fiscal, deverá constar a descrição breve dos produtos contratados, valor unitário, valor total do item e o valor total da Nota Fiscal. Deverá constar, ainda, a quantidade de volumes que serão entregues.
- **3.5.** O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 15 (quinze) dias após o Atesto do(s) Gestor(es) do contrato administrativo no verso desta.
- **3.6**. As Notas Fiscais dos alimentos deverão ser emitidas e entregues **semanalmente**, conforme pedidos e com teor de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios solicitados.
- **3.7.** Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual e não entrega de documentação solicitada, quando necessário, pelos gestores do contrato.



- **3.8.** Mensalmente, serão solicitadas as documentações de habilitação atualizadas para a liberação do pagamento das notas fiscais pelas Gestoras do Contrato:
- Certidões Negativas: Municipal, Estadual e Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS CRF;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Para produtos de origem animal: Documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal;

4 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA -

- **4.1.** A CONTRATADA fica obrigada a entregar em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital do Pregão Presencial N.º 109/2021, seus anexos, e em consonância com a proposta de preços, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente o material.
- **4.2.** A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- **4.3.** A CONTRATADA fica obrigada a providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.
- **4.4.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.
- **4.5.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho.
- **4.5.1.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).
- **4.6.** A CONTRATADA fica obrigada a arcar com todas as despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- **4.7.** A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.
- **4.8.** O CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- **4.9.** A CONTRATADA fica responsável pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- **4.10.** O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos.
- **4.11.** A CONTRATADA fica obrigada a atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente contratação.
- **4.12.** A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- **4.13.** É vedado à CONTRATADA a subcontratação total ou parcial do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato.

5 – DO CONTROLE E DA EXECUÇÃO DO CONTRATO –

- **5.1.** A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
- **5.1.1.** O representante do CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.
- **5.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de



material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal n.º 8.666, de 1993.

- **5.3.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- **5.4.** É obrigação do CONTRATANTE acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado.
- 5.5. É obrigação do CONTRATANTE efetuar o pagamento no prazo previsto.

6 - EMPENHO DA DESPESA -

6.1. As despesas resultantes da execução deste contrato serão atendidas através das seguintes Dotações Orçamentárias:

10.01.04.122.0009.2045.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2047.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2048.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2049.3.3.90.30.07.00.00 10.01.08.244.0009.2050.3.3.90.30.07.00.00 10.02.14.422.0009.2052.3.3.90.30.07.00.00

7 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO -

- **7.1.** O objeto, se estiver de acordo com o edital e a proposta, será recebido:
- a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto contratado, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no edital de licitação;
- **b) DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório;
- **7.2.** A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.
- 7.3. O objeto recusado será considerado como não entregue.
- **7.4.** Os custos de retirada e devolução do objeto recusado, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.
- **7.5.** A CONTRATADA terá o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para retirada e substituição dos produtos recusados, após notificação do Gestor do Contrato, sem prejuízo ao CONTRATANTE.

8 - DO GESTOR DO CONTRATO -

8.1. Serão gestoras do presente contrato, a Senhora **JAÍNE MICHELI MAZON, omo gestora técnica,** e a Senhora **MIRIAM DE LOURDES FLACH, como gestora administrativa,** nos termos do art. 6º do Decreto Federal nº 2.271 de 07 de julho de 1997, assumindo responsabilidades pelos produtos respectivos à sua Secretaria, mediante assinatura no(s) Empenho(s) correspondente(s), fazendo, para tanto, acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

9 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS -

A aplicação de penalidades à CONTRATADA reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal n.º 8.666/93 e conforme o art. 25 do Decreto Municipal n.º 3.198/2007.

- **9.1.** Caso a CONTRATADA se recuse a prestar o serviço conforme contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:
 - a) advertência, por escrito;
 - b) multa sobre o valor do item;
 - c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
 - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.



- **9.1.1.** Caso a CONTRATADA não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do CONTRATANTE a sua aceitação.
 - 9.1.2. Vencido(s) o (s) prazo(s), o CONTRATANTE oficiará a contratada comunicando-a da data limite.
 - 9.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 9.1.
- **9.1.4.** A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela CONTRATADA acarrete consequências de pequena monta.
- **9.1.5.** Pela inexecução total da obrigação, o CONTRATANTE rescindirá o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do item.
- **9.1.6.** Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do item.
- **9.1.7.** No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado à CONTRATADA que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.
- 9.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada à CONTRATADA a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.
- **9.2.** As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do CONTRATANTE, pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do CONTRATANTE, ou cobrados judicialmente.
- **9.2.1.** Se a CONTRATADA não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.
- **9.3.** A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o CONTRATANTE aplique à CONTRATADA as demais sanções previstas no subitem 9.1.
- **9.4.** A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

10 - DA VINCULAÇÃO A LICITAÇÃO -

10.1. O presente instrumento foi lavrado em decorrência da Licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 109/2021, ao qual vincula-se, bem como, aos termos da proposta de preços da CONTRATADA, que faz parte integrante desta avença como se transcrito fosse e respectivos anexos do Processo Administrativo N.º 15378/2021.

11 - DA COBRANÇA JUDICIAL -

11.1. As importâncias devidas pela CONTRATADA serão cobradas através de processo de execução, constituindo este Contrato, título executivo extrajudicial, ressalvada a cobrança direta, mediante retenção ou compensação de créditos, sempre que possível.

12 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL –

- **12.1.** No caso de surgirem dúvidas sobre a inteligência das cláusulas do presente contrato, tais dúvidas serão resolvidas com o auxílio da Legislação Civil, aplicável aos contratos do Direito Privado e, com o apoio do Direito Administrativo Público, no que diz respeito a obediência dos princípios que norteiam a Administração Municipal.
- 12.2. A Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações regerá as hipóteses não previstas neste contrato.



13- DA RESCISÃO -

13.1. O presente contrato poderá ser rescindido, caso se materialize uma, ou mais, das hipóteses contidas nos artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações.

14 - DO FORO -

14.1. As partes elegem de comum acordo, o Foro da Comarca de Erechim para a solução dos conflitos eventualmente decorrentes da presente relação contratual.

E por estarem, assim, justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 2 (duas) testemunhas.

| 2 (duas) testemunhas. | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ERECHIM/RS, | DE DE 2021. |
| IZABEL CRISTINA ROCHA MARINHO RIBEIRO Secretária Municipal Adjunta de Administração | CONTRATADA CNPJ nº |
| CLARICE TERESINHA MORAES Secretária Municipal de Assistência Social | JAÍNE MICHELI MAZON Gestora Técnica |
| TESTEMUNHAS: | MIRIAM LOURDES FLACH Gestora Administrativa |