



**INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**PROCESSO: 23411.005741/2016-16
EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2016
REGISTRO DE PREÇOS**

**PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS – ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E SOCIEDADES
COOPERATIVAS – COOP**

O Instituto Federal do Paraná – IFPR e este Pregoeiro (a), designado pela Portaria de n.º 357, de 29 de agosto de 2016, levam ao conhecimento dos interessados que farão realizar licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico**, tipo menor preço por item, na forma da **Lei n.º 10.520/2002**, do **Decreto n.º 7.892/2013**, do **Decreto Federal nº 8538/2015**, do **Decreto n.º 5.450/2005**, **Decreto 3555/2000**, **Lei Complementar n.º 123/2006**, alterada pela **Lei Complementar nº 147/2014**, subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e suas alterações posteriores, e de outras normas aplicáveis ao presente certame, bem como pelas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e em conformidade com a autorização contida no Processo nº 23411.005741/2016-16.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 12 de dezembro de 2016.
HORÁRIO: 09:00h (horário de Brasília/DF)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
CÓDIGO UASG: 158009

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto aberto EXCLUSIVAMENTE às ME/EPP, a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de Gêneros de Alimentação, necessários a atender as demandas do curso de Técnico em Cozinha, do Instituto Federal do Paraná, Campus de Foz do Iguaçu, conforme características técnicas, quantidades e demais requisitos que se encontram descritos no Termo de Referência.

1.1.1 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no **Termo de Referência**, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

1.1.2 Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto contidas no Comprasnet e as descritas no presente edital e anexos, prevalecerão as do **EDITAL**.

1.1.3 As entidades públicas interessadas em participar do certame, deverão manifestar a intenção de registro de preços, nos termos do Art. 4º, do Decreto nº 7.892/2013.

1.1.4 Os itens descritos no Termo de Referência deverão, sempre que possível, seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

SEÇÃO II - DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES (se houver IRP) *

2.1 O órgão gerenciador será o Instituto Federal do Paraná.

2.1.1 A IRP foi disponibilizada para adesão, porém não houve órgão interessado em aderir, não havendo, dessa forma, órgão participante.

SEÇÃO III – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do IFPR, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

3.1.1 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.1.2 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.1.3 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

3.1.4 Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

3.1.5 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

SEÇÃO IV – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

4.1 Integram o presente Edital para todos os fins e efeitos os seguintes anexos:

4.1.1 ANEXO I – Termo de Referência

4.1.2 ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços

4.1.3 ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços (ARP)

4.1.3.1 Anexo I da ARP – Empresas e Preços Registrados

4.1.4 ANEXO IV – Declaração de Concordância com a Ata de Registro de Preços.

SEÇÃO V - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1 A despesa total com a execução do objeto da presente licitação é estimada em **R\$ 29.324,73 (vinte e nove mil trezentos e vinte e quatro reais e setenta e três centavos)**, conforme disposto no Termo de Referência anexo I.

5.2 As despesas referentes à execução do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos consignados do Orçamento Geral da União, para o Exercício de 2017 e os subsequentes a cargo do IFPR.

SEÇÃO VI - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

6.1 Somente poderão participar deste pregão microempresas e empresas de pequeno porte, conforme § 1º do Art. 48 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006.

6.1.1 Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

6.1.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 5.450/2005.

6.2 Somente poderão participar deste Pregão licitantes microempresa e empresas de pequeno porte que:

6.2.1 estejam devidamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no § 3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010;

6.2.2 desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

6.2.3 atendam às exigências constantes neste Edital e nos seus Anexos, inclusive quanto à documentação requerida para sua habilitação.

6.3 Não poderão participar deste Pregão, licitantes microempresas e empresa de pequeno porte que:

6.3.1 que estejam impedidas de contratar com a Administração Pública;

6.3.2 que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, enquanto perdurar o prazo estabelecido na sanção aplicada;

6.3.3 que tenham sido descredenciadas do SICAF;

6.3.4 estrangeiras não autorizadas a funcionar no País;

6.3.5 cujo estatuto ou contrato social não guarde pertinência com o objeto deste Pregão;

6.3.6 que estejam em processo de dissolução, recuperação judicial, falência,

6.3.7 concordata, fusão, cisão, ou incorporação, conforme decisão judicial;

6.3.8 que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, quaisquer que seja sua forma de constituição;

6.3.9 quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações elencadas no artigo 9º da lei 8.666/1993, e de sociedades cooperativas ou instituições sem fins lucrativos, nos termos dos artigos 4º e 5º da SLTI/MP nº 2/2008.

6.3.10 sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

6.3.11 servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem como as interessadas que tenham em seu quadro de pessoal servidor público que participe da sua gerência ou administração, salvo se estes se encontrarem de licença para trato de interesses particulares, na forma do art. 91 da Lei nº 8.112, de 1990 ou a participação decorra dos conselhos de administração e fiscal de empresas ou entidades em que a União detenha, direta 6.3.12 ou indiretamente, participação no capital social ou em sociedade cooperativa constituída para prestar serviços a seus membros;

6.3.13 Não poderão também participar desta licitação, os familiares de agente público que esteja investido em cargo em comissão ou função de confiança perante o órgão promotor da licitação, conforme vedação prevista no Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010.

6.3.14 Empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o IFPR, durante o prazo da sanção aplicada;

6.3.15 Empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

- 6.3.16** Empresário impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
- 6.3.17** Empresário proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art.72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;
- 6.3.18** Empresário proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- 6.3.19** Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- 6.3.19.1** Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
- 6.3.20** Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 6.3.21** Empresário cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 6.3.22** Empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- 6.3.23** Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 6.3.24** Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 6.3.25** Servidores de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

6.4 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste **Pregão** deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

6.4.1 O uso da senha de acesso pelo **licitante** é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IFPR responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

SEÇÃO VII – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

7.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico compras.foz@ifpr.edu.br.

7.1.1 O Pregoeiro(a), auxiliada pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.1.2 Acolhida a impugnação e, em razão disso, ocorra um comprometimento na formulação das propostas, realizar-se-á a modificação do edital, procedendo contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

7.2 Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro(a) até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico compras.foz@ifpr.edu.br.

7.3 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

SEÇÃO VIII – DA PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL

8.1 O licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas. **PARA EFEITO DE ACEITAÇÃO (APÓS A FASE DE LANCES), SERÁ LEVADO EM CONTA APENAS O DESCRITIVO INCLUÍDO NO COMPRASNET, SALVO QUANDO O PREGOEIRO SOLICITAR UM DESCRITIVO COMPLEMENTAR MAIS DETALHADO.**

8.1.1 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

8.1.2 Não serão considerados em hipótese alguma os feriados estaduais ou municipais das licitantes para contagem dos prazos previstos neste edital. Serão apenas considerados os feriados em que não ocorra expediente no IFPR – CÂMPUS FOZ DO IGUAÇU.

8.1.3 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.1.4 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.1.5 Para formular e encaminhar a proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico (proposta de preço padrão do sistema), o licitante deverá estar ciente e levar em consideração, além das especificações e condições estabelecidas neste Edital, notadamente no Termo de Referência, o atendimento dos requisitos abaixo apresentados. Esclarecemos que, no início da sessão do Pregão, os campos do sistema eletrônico que o Pregoeiro tem acesso são os da Descrição Detalhada do Objeto, Quantidade e Preço. Os campos marca, fabricante e fornecedor são visualizados após concluída toda a fase de lances, garantindo o sigilo dos licitantes participantes do certame.

8.1.5.1 O Pregoeiro(a), juntamente com a Equipe de Apoio, analisará previamente as propostas cadastradas, de forma que, as propostas explicitamente contrárias ao Edital serão desclassificadas desde logo.

8.2 A proposta a ser encaminhada eletronicamente, em campo apropriado do Sistema Comprasnet, deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando as **principais** especificações técnicas, quantidade, **marca, fabricante** e preços expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula, com o preenchimento correto das informações em cada campo determinado no sistema eletrônico, para fornecimento nas condições e **locais** conforme consta neste Edital.

8.2.1 Havendo apresentação de propostas ou lances com mais de 02 (duas) casas decimais após a vírgula, o licitante vencedor deverá efetuar a adequação para duas casas, com o arredondamento para o valor inferior ao apresentado no sistema. Caso o licitante não providencie essas correções, estas serão efetuadas pelo Pregoeiro(a);

8.3 O licitante deverá preencher o campo da **Descrição Detalhada do Objeto**, somente com as informações sobre o item, esclarecendo as especificações técnicas principais, conforme o solicitado no Termo de Referência, sendo **desclassificadas** as propostas que estiverem em desacordo com esta determinação.

8.3.1 Poderão ser DESCLASSIFICADAS as propostas cujas descrições forem genéricas, tais como: “**conforme Edital**”, “**atendemos o Edital**” dentre outras, sem especificar o material/equipamento ofertado;

8.3.2 É vedada também a identificação da licitante de qualquer que seja a forma, antes do encerramento da fase de lances.

8.4 O campo **MARCA** deverá ser preenchido com **MARCA** e **MODELO** do material ofertado, sendo vedada a inclusão de mais de uma **MARCA/MODELO** serão desclassificadas as propostas que:

8.4.1 Não apresentarem a Marca e Modelo (quando houver);

8.4.2 Apresentarem as expressões: “marca genérica”, “produto nacional”, “produto importado”, dentre outras, em substituição à marca;

8.4.3 Indicarem mais de uma marca/modelo ou alternativa entre eles.

8.5 No Campo **Fabricante** deverá apresentar somente um fabricante do material, conforme a marca/modelo apresentado;

8.6 Não será permitida a cotação de quantidades inferiores àquelas compreendidas no Termo de Referência, sob pena de desclassificação da proposta do ITEM ou GRUPO a que se referir;

8.7 O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para cada item, já considerados e inclusos todos os custos necessários para a aquisição do objeto, bem como todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros, garantias, fretes, tarifas e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.

8.7.1 Serão desclassificadas as propostas que ofertem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles irrisórios ou de valor zero, não sendo possível comprovar a sua exequibilidade. Inclusive em itens que estiverem agrupados.

8.8 O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

8.9 O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

8.10 O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

8.11 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital e na legislação aplicada.

8.12 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

8.13 Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

8.14 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão e aceitação de todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

8.15 As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias** contados da data de abertura deste Pregão, salvo quando o licitante indicar na proposta prazo superior, quando então prevalecerá este último prazo. Havendo necessidade e devidamente justificado o IFPR poderá solicitar a prorrogação do prazo por mais 60 (sessenta) dias.

8.16 A desclassificação de qualquer proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

SEÇÃO IX – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro(a), ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasnet.gov.br.

9.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

9.3 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de oportunidades diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, pelo pregoeiro(a) via chat ou em virtude da desconexão do licitante.

SEÇÃO X – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1 O Pregoeiro(a) examinará as propostas apresentadas pelos licitantes e poderá desclassificar motivadamente aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos no Termo de Referência, neste Edital e seus anexos.

10.2 Somente os licitantes com propostas classificadas, isto é, aquelas que estão em conformidade com os requisitos estabelecidos em edital, participarão da fase de lances.

10.3 Serão classificadas as propostas de preços que descreverem os materiais compatíveis com os critérios de sustentabilidade ambiental, isto é, que comprovem, sempre que possível, que estas apresentam menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção; origem ambientalmente regular dos recursos utilizados na concepção dos materiais.

SEÇÃO XI – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1 Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

11.2 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

11.3 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

11.4 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

11.5 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

11.6 Durante a fase de lances, o Pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexecutável.

11.7 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

11.8 No caso de a desconexão do Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasnet.gov.br ou no endereço eletrônico utilizado para tal divulgação.

11.9 O encerramento da etapa de lances será decidido pelo Pregoeiro(a), que informará com antecedência de 1 a 60 (sessenta) minutos, o prazo do tempo de iminência.

11.10 Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro(a), o sistema eletrônico encaminhará aviso de encerramento aleatório dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

SEÇÃO XII – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

12.1 Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno

porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (Artigo 47 – Lei 123/2006), observadas as alterações introduzidas pela Lei Complementar nº 147/2014.

12.2 Conforme § 1º do artigo 48 da Lei 123/2006, a Administração Pública:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

SEÇÃO XIII - DA NEGOCIAÇÃO

13.1 O **Pregoeiro(a)** poderá negociar diretamente com o licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, encaminhando-lhe contraproposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

13.1.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

SEÇÃO XIV - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

14.1 O **licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar** em virtude do menor valor ofertado, terá a proposta analisada quanto à compatibilidade com o solicitado no Termo de Referência, no que tange ao valor estimado e às especificações técnicas do objeto. **PARA EFEITO DE ACEITAÇÃO (APÓS A FASE DE LANCES), SERÁ LEVADO EM CONTA APENAS O DESCRITIVO INCLUÍDO NO SISTEMA COMPRASNET, SALVO QUANDO O PREGOEIRO SOLICITAR UM DESCRITIVO COMPLEMENTAR MAIS DETALHADO.**

14.1.1 O Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do IFPR ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

14.1.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

14.1.3 O Pregoeiro(a) poderá solicitar a apresentação de descritivo complementar e/ou ainda catálogos, ou outros documentos necessários para avaliação (exclusivamente por meio da opção “enviar anexo” do Sistema Comprasnet), quando a descrição detalhada do objeto, a indicação do fabricante e marca/modelo constantes no sistema Comprasnet, não forem suficientes para análise da área técnica, caso em que, individualmente, comunicará a necessidade do envio **via chat**, estabelecendo prazo para tal;

14.1.4 O licitante que deixar de enviar a documentação solicitada conforme especificado anteriormente, será desclassificado.

14.2 O pregoeiro solicitará ao licitante classificado em primeiro lugar para que apresente, sempre que possível, a certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, de que os materiais são compatíveis com os critérios de sustentabilidade ambiental, isto é, que apresentam menor impacto sobre os recursos naturais; que possuem maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção; origem ambientalmente regular dos recursos utilizados na concepção e preparação dos materiais e equipamentos.

14.3 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro(a).

14.3.1 Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao IFPR – Campus Foz do Iguaçu, aos cuidados do Pregoeiro(a), na Avenida Araucária, 780 – Vila A. Foz do Iguaçu – PR. CEP 85860-000.



- 14.4** O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta cláusula, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital e legislação vigente.
- 14.5** Quando o processo apresentar grupos de itens, a proposta de preços deverá manter exequibilidade entre preços unitários dos itens agrupados. Os valores unitários estimados, constantes no Termo de Referência, devem ser respeitados para evitar preços inexequíveis ou acima do estimado, visto que a **aceitação será efetuada por item** e não será aceita a compensação de valores dos itens agrupados. Desta forma, havendo algum item do grupo com valor acima do estimado, o pregoeiro(a) poderá providenciar a **recusa da proposta, não apenas do item, mas de todo o grupo**.
- 14.6** Após a aceitação da proposta no sistema Comprasnet, o licitante vencedor deverá encaminhar PROPOSTA DEFINITIVA DE PREÇOS, na forma do **Anexo II**, ou em modelo próprio da proponente, contendo, no mínimo, as mesmas informações constantes do modelo de proposta (anexo II) com a descrição detalhada do objeto, os preços unitários e totais de cada item; fabricante, marca e modelo iguais aos apresentados no sistema eletrônico, prazo de garantia, validade da proposta, constando os preços propostos expressos em Real (R\$), com no máximo duas casas decimais após a vírgula, devidamente identificada em todas as folhas com número do CNPJ e timbre impresso da empresa, sem ressalvas, emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devendo suas folhas serem rubricadas e a última assinada e identificada pelo responsável legal da empresa.
- 14.7** O licitante vencedor encaminhará PROPOSTA DEFINITIVA DE PREÇOS junto aos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, dentro do **prazo** estipulado pelo pregoeiro(a), na forma a seguir:
- 14.7.1** Eletronicamente pelo Sistema Comprasnet, no **prazo máximo de 02 (dois) dias**, contados da convocação do anexo, ou outro prazo estipulado pelo pregoeiro(a) via chat, dependendo do volume de documentação a ser recebida. Os documentos enviados devem ser digitalizados dos originais assinados;
- 14.7.2** Os prazos a que se refere essa cláusula serão suspensos no período compreendido entre as 18h e 8h do dia subsequente, salvo em casos de determinação de prazo distinto, feita expressamente pelo pregoeiro(a) no chat do Pregão Eletrônico.
- 14.7.3** Não serão aceitas propostas com valores unitário e global superiores aos estimados ou com preços manifestamente inexequíveis.
- 14.7.4** Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão;
- 14.7.5** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:
- a)** Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
 - b)** Consultas aos órgãos, agências de controle entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
 - c)** Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
 - d)** Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
 - e)** Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
 - f)** Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
 - g)** Estudos setoriais;

- h) Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
 - i) Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços;
 - j) Demais verificações que por ventura se fizerem necessárias.
- 14.7.6** Será desclassificada a proposta que, após as diligências, não corrigir ou justificar eventuais irregularidades apontadas pelo Pregoeiro;
- 14.7.7** A adequação da proposta na forma dos itens anteriores não poderá acarretar majoração de seu valor global.
- 14.7.8** O licitante vencedor que não cumprir as determinações dos subitens anteriores será considerado desistente, convocando-se o segundo colocado, sem prejuízo das sanções estabelecidas neste Edital.

SEÇÃO XV - DA HABILITAÇÃO

15.1 O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, trabalhista à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

15.2 Os **licitantes** que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências, junto com a documentação complementar descrita no **item 15.3.1** no momento da apresentação da PROPOSTA DEFINITIVA DE PREÇOS pela opção enviar anexo, conforme **item 14.7**.

15.2.1 Os documentos devem ser enviados preferencialmente em arquivo único (*.ZIP ou *.RAR, por exemplo). Em casos excepcionais, havendo necessidade de encaminhar mais de um arquivo, o licitante poderá solicitar ao pregoeiro(a), dentro do prazo estabelecido via chat para encaminhamento do anexo, novas convocações por meio do endereço eletrônico compras.foz@ifpr.edu.br.

15.2.2 O sistema Comprasnet permite o envio de anexos com tamanho máximo de 15Mb.

15.3 Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar para fins de regularidade trabalhista:

15.3.1 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, tendo em vista o disposto no art. 3º da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

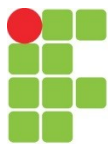
15.4 Na solicitação da proposta, após verificado a regularidade fiscal, o licitante deverá enviar também o seguinte documento:

15.4.1 **Declaração de Concordância com a Ata (anexo IV).**

15.5 O Pregoeiro(a) poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões, para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

15.6 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet **poderão** ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro(a).

15.6.1 Os originais ou cópias autenticadas, **CASO SEJAM SOLICITADOS**, deverão ser encaminhados ao IFPR – Campus Foz do Iguaçu, aos cuidados do Pregoeiro(a), no seguinte endereço: Avenida Araucária, 780 – Vila A. Foz do Iguaçu – PR. CEP 85860-000.



15.6.2 Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

15.6.3 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

15.6.4 Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

15.6.5 Em se tratando de matriz todos os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ.

15.6.6 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial e de acordo com o seu próprio CNPJ.

15.6.7 Os tributos, especialmente INSS e FGTS, cuja arrecadação pode ser feita de forma centralizada, abrangendo matriz e filial, a apresentação da regularidade fiscal poderá se dar em nome da matriz.

15.6.8 Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

a) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao Pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

b) As demais licitantes deverão apresentar a documentação dentro do horário definido pelo pregoeiro (a) durante a sessão.

15.7 Se a proposta não for aceitável, ou se a amostra for rejeitada, ou, ainda, se o **licitante** não atender às exigências de habilitação, o **Pregoeiro(a)** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda às necessidades do IFPR descritas no Termo de Referência e no presente instrumento convocatório e seus anexos.

15.8 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o **licitante** será declarado vencedor.

SEÇÃO XVI - DA AMOSTRA

16.1 O licitante detentor da melhor proposta **poderá** ser convocado para enviar amostra para testes, devendo esta ser recebida pelo IFPR no prazo de até 05 (cinco) dias contados da solicitação do pregoeiro(a).

16.1.1 Recebida a amostra, a área requisitante efetuará a análise verificando a sua compatibilidade com o Termo de Referência e a proposta comercial. Em seguida, será emitido um parecer devidamente fundamentado, aprovando ou contraindicando o(s) item(ns) cotado(s);

16.1.2 Não será aceita a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada, que não enviar amostra, ou que não apresentá-la no prazo estabelecido, quando esta for solicitada.

16.1.3 A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos deste edital.

16.2 Caso a amostra, da empresa que ofertou o menor preço não seja compatível com o objeto da licitação, será convocado o licitante subsequente, na ordem de classificação, para apresentação de amostra, no mesmo prazo estabelecido anteriormente **sem prejuízo das sanções legais pertinentes ao licitante desclassificado por incompatibilidade do produto ofertado com as especificações do edital;**

16.3 As amostras deverão ser acompanhadas de ficha técnica dos produtos ofertados contendo suas características, especificações de acordo com o Edital e matéria prima utilizada.

16.4 As amostras deverão estar identificadas, com etiquetas autocolantes, constando o nome da empresa, número da licitação e o número do item a que se refere;

16.5 As amostras aceitas ou incompatíveis ficarão sob a guarda do IFPR até a homologação do Pregão. Após a homologação, as amostras deverão ser retiradas no prazo máximo de 30 (trinta) dias, sendo que o IFPR não se responsabilizará por quaisquer danos causados aos materiais/equipamento durante o período de análise ou por eventual demora no recolhimento dos mesmos. **Após este período o IFPR providenciará o descarte das amostras.**

16.6 Todo custo com a disponibilização e envio das amostras deverá ser suportada pelo licitante detentor da melhor proposta.

SEÇÃO XVII – DOS RECURSOS

17.1 Declarado o vencedor, o **Pregoeiro(a)** abrirá prazo de no mínimo 20 (vinte) minutos e no máximo de 3 (três) horas, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

17.1.1 A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoieiro(a) a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

17.1.2 O Pregoieiro(a) examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

17.1.3 O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

17.1.4 O Pregoieiro(a) decidirá em até 05 (cinco) dias úteis, após o término do prazo de contrarrazões.

17.2 Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

17.3 As razões de recursos serão recebidas e examinadas pelo Pregoieiro. Havendo a manutenção da decisão do Pregoieiro, as razões de recursos serão apreciadas pela autoridade competente.

17.4 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.5 Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

17.6 Não serão reconhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas as petições de contrarrazões apresentadas intempestivamente ou em desacordo com o disposto neste Edital.

SEÇÃO XVIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1 O objeto deste Pregão será adjudicado aos vencedores dos respectivos itens individuais.

18.2 A adjudicação será realizada pelo **Pregoeiro(a)**, salvo quando houver recurso, hipótese em que este ato caberá à autoridade competente para homologação.

18.3 A homologação do presente Pregão compete ao Pró-Reitor de Administração do Instituto Federal do Paraná.

18.4 No momento da Homologação, a autoridade competente disporá da ferramenta de formação de Cadastro Reserva do Comprasnet, no qual os licitantes, observada a sequência de classificação, poderão registrar o

interesse destes em cotar os bens com preços iguais ao do licitante vencedor, conforme determina o artigo 11 do Decreto Federal nº 7.892/2013.

18.5 Após a Homologação do presente Processo Licitatório, os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Av. Victor Ferreira do Amaral, 306, 3º andar - Tarumã, Curitiba - PR | CEP 82530-230.

SEÇÃO XIX – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

19.1 Depois de homologado o resultado deste **Pregão**, a Administração do IFPR, Órgão Gerenciador, enviará aos **licitantes** classificados em primeiro lugar a Ata de Registro de Preço assinada.

19.1.1 A declaração de concordância (**anexo IV**) substituirá a necessidade dos licitantes classificados em primeiro lugar em assinarem a Ata de Registro de Preço, tendo em vista a concordância expressa quanto a minuta da Ata de Registro de Preço (**anexo III**).

19.2 Será incluído eletronicamente na respectiva ata, no momento da homologação, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, conforme determina o artigo 11 do Decreto Federal nº 7.892/2013, com vistas a formação do **cadastro de reserva**.

19.3 A ordem de inclusão no cadastro de reserva observará a sequência de classificação no certame.

19.4 Publicada na Imprensa Oficial o extrato da Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento, conforme o artigo 14 do Decreto Federal nº 7.892/2013.

19.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao **fornecedor beneficiário** do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

SEÇÃO XX – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

20.1 A vigência da Ata de Registro de Preço proveniente deste Pregão será de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

SEÇÃO XXI – DA NOTA DE EMPENHO (NE) E AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

21.1 Depois de homologado o resultado deste **Pregão**, o **fornecedor** que tiver seus preços registrados, poderá ser convocado a qualquer tempo durante a vigência da Ata de Registro de Preços para entregar o objeto adjudicado mediante recebimento de Nota de Empenho (NE) e Autorização de Fornecimento (AF), de acordo com as necessidades do IFPR e quantidades estabelecidas na NE.

21.2 A Nota de Empenho só será emitida após comprovação das regularidades trabalhista, perante o SICAF, consulta ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, conforme estabelece o art. 6º da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, ainda verificar-se-á por outros meios (se necessário) se o **licitante** vencedor mantém as condições de habilitação.

SEÇÃO XXII – DOS LOCAIS DE ENTREGA

22.1 O objeto licitado no presente certame poderá ser solicitado pelo Campus Foz do Iguaçu, sendo o endereço de entrega na Avenida Araucária, 780 – Vila A. Foz do Iguaçu – PR. CEP 85860-000.

SEÇÃO XXIII– DA FORMA DE PAGAMENTO

23.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias úteis, contados do recebimento definitivo do objeto, mediante ateste por parte do fiscal designado pela CONTRATANTE, na Nota Fiscal expedida pela CONTRATADA.

23.2 O pagamento de que se trata o subitem anterior só será efetivado se a licitante estiver em situação regular junto ao SICAF.

23.3 O pagamento não será efetuado enquanto a empresa vencedora estiver pendente de liquidação com qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamentos de preços ou a correção monetária.

23.4 Qualquer atraso ocorrido na apresentação da nota fiscal/fatura, ou dos documentos exigidos como condição de pagamento por parte da CONTRATADA, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE.

23.5 Todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que por ventura ocorrerem serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.

23.6 Será efetuada a retenção de Tributos e Contribuições Federais (IR, CSLL, COFINS e PIS/PASEP) sobre o valor final do pagamento, de acordo com a Instrução Normativa SRF n.º 1234/2012, publicada no DOU de 12/01/2012, e suas alterações.

23.7 As microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES deverão anexar à Nota Fiscal, cópia do documento comprobatório da inscrição.

SEÇÃO XXIV–DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

24.1 Observar todas as especificações técnicas, garantias de uso e demais condições contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA**, durante a vigência do Contrato e/ ou Ata de Registro de Preço;

24.2 Entregar e instalar os itens de acordo com sua proposta, respeitando integralmente as especificações técnicas e demais condições do EDITAL e do TERMO DE REFERÊNCIA anexo;

24.3 Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do objeto desta Licitação.

24.4 Franquear as instalações, onde serão produzidos os materiais especificados neste termo, para fiscalização e acompanhamento por parte da CONTRATANTE, permitindo inclusive a coleta de amostras para verificação de qualidade;

24.5 Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.

24.6 Arcar com todos os encargos sociais, trabalhistas e fiscais previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus empregados.

24.7 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício da atividade objeto desse Termo de Referência.

24.8 Executar os serviços por intermédio de mão-de-obra especializada, estando ciente de que as normas técnicas da ABNT devem ser cumpridas, no que couber.

24.9 Comunicar a CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução do objeto desta licitação.

24.10 Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do Contrato e/ ou Ata de Registro de Preço, informando à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições.

24.11 Entregar, sempre que possível, os materiais e equipamentos em consonância com as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e preparação dos materiais e equipamentos.

SEÇÃO XXV - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

25.1 Garantir à contratada toda e qualquer informação, ocorrências ou fatos relevantes relacionados com a aquisição e montagem dos materiais/ equipamentos.

25.2 Fiscalizar a correta execução da entrega e instalação dos materiais/ equipamentos;

25.3 Efetuar os pagamentos em conformidade com o disposto na Seção XXIII– DA FORMA DE PAGAMENTO.

25.4 Reter a garantia de execução do contratado (quando houver) até o final de sua vigência.

25.5 Recusar qualquer material/equipamento entregue fora das especificações estabelecidas no TERMO DE REFERÊNCIA;

25.6 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas neste Edital e Termo de Referência.

25.7 Acompanhar e fiscalizar a entrega dos materiais/equipamentos, por meio dos servidores designados como Representante da Administração, nos termos do art. 67 da Lei 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

25.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

SEÇÃO XXVI – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

26.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, (art. 17 do Decreto nº 7.892/2013).

26.2 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

26.3 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, (art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).

26.4 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, (§ 1º, art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).

26.5 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original, (§ 2º, art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).



26.6 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá, (art. 19 do Decreto nº 7.892/2013):

- a. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e (inciso I, art. 19 do Decreto nº 7.892/2013);
- b. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, (inciso II, art. 19 do Decreto nº 7.892/2013).
- c. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa, (parágrafo único do art. 19 do Decreto nº 7.892/2013).

SEÇÃO XXVII – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO

27.1 O **fornecedor beneficiário** terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

27.1.1 A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

27.1.2 Por iniciativa do IFPR, quando:

- a) O **fornecedor beneficiário** não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço, sem justificativa aceitável;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

27.2 O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo e ensejará aditamento da Ata pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro. Em qualquer hipótese de cancelamento de registro é assegurado o contraditório e a ampla defesa.

27.3 A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

27.3.1 Por decurso do prazo de vigência;

27.3.2 Quando não restarem fornecedores registrados.

SEÇÃO XXVIII – DAS SANÇÕES

28.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:



28.1.1 não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

28.1.2 apresentar documentação falsa;

28.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

28.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

28.1.5 não manter a proposta;

28.1.6 cometer fraude fiscal;

28.1.7 comportar-se de modo inidôneo;

28.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

a) advertência, por escrito, inclusive registrada no cadastro específico (SICAF);

b) multa equivalente a 0,5% (meio por cento) por dia de atraso do evento não cumprido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total da Nota de Empenho (NE);

c) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a União, pelo prazo não superior a 2 anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que publicou 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 na letra anterior ("c");

e) cancelamento do respectivo registro na Ata.

28.3 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

28.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

28.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

28.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

SEÇÃO XIX – DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1 Ao **Pró-Reitor de Administração** do IFPR compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

29.1.1 A anulação do **Pregão** induz à do Contrato e/ ou Ata de Registro de Preço;

29.1.2 Os **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato e/ ou Ata de Registro de Preço.

29.2 É facultado ao **Pregoeiro(a)** ou à autoridade superior, em qualquer fase desde Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

29.3 No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

29.4 Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

29.5 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória n.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

29.6 Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.

29.7 Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.

29.8 Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do IFPR, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei n.º 10.520/2002.

29.9 Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a).

SEÇÃO XXX – DO FORO

30.1 As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Curitiba, Seção Judiciária do Paraná, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

Foz do Iguaçu, 24 de novembro de 2016.

Monice Moise de Freitas Aquino
Coordenadora Administrativa
Portaria 1984 de 357 de 30 de setembro de 2015

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de Gêneros de Alimentação, necessários a atender as demandas do curso de Técnico em Cozinha, do Instituto Federal do Paraná, Campus de Foz do Iguaçu, conforme características técnicas, quantidades e demais requisitos descritos neste Termo de Referência, pelo Sistema de Registro de Preços, de acordo com o Decreto nº **7.892/2013** e alterações, bem como no art. 15 da Lei nº 8.666/93.

1.2 Optou-se pela aquisição por Registro de Preços devido o fato de que os itens devem ser fornecidos parceladamente, conforme demanda das disciplinas e ainda pelo fato de que as disciplinas estão se adequando à realidade financeira da instituição, não sendo possível a demanda exata da administração, somente a estimativa de aquisição.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se a demanda em face de necessidade de atendimento do planejamento anual de compras e licitações do exercício de 2017, do Campus de Foz do Iguaçu, do Instituto Federal do Paraná – IFPR.

2.2 Os itens constantes neste Termo de Referência visam atender ao Curso Técnico em Cozinha do campus Foz do Iguaçu, que possui grande parte de sua carga horária na forma de aulas práticas, especificamente 684 horas-aula das 912 horas-aula do total do curso, de acordo com Projeto Pedagógico de Curso (PPC) aprovado em 2012 pelo Conselho Superior. Destaca-se que o referido PPC encontra-se em atualização para melhor atender às demandas de mercado, e também às condições financeiras institucionais.

2.3 Na parte técnica são desenvolvidas atividades práticas na área de Habilidades Básicas de Cozinha Profissional - Parte I, Habilidades Básicas de Cozinha Profissional - Parte II, Tecnologia dos Alimentos Aplicados a Gastronomia, Nutrição Básica e Técnica Dietética, Cozinhas Regionais Brasileiras, Cozinhas Clássicas e Contemporâneas Internacionais, Bebidas e Serviços Gastronômicos, Habilidades Básicas de Panificação e Confeitaria e Eventos Gastronômicos.

2.4 Destaca-se que o Curso Técnico em Cozinha tem entrada anual de 40 alunos, sendo que por ano, 80 alunos são atingidos com a aquisição destes insumos. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o perfil profissional de conclusão do Técnico em Cozinha prevê que o egresso seja capaz de: organizar a cozinha; selecionar e preparar matérias-primas; elaborar e organizar pratos do cardápio; manipular alimentos, executar cortes e métodos de cozimento; operar e manter equipamentos e maquinários de cozinha; armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, controlar estoques, consumos e custos. (MEC, 2016, p.246). Com isso, expressa-se a necessidade das práticas gastronômicas no ensino de cozinha.



3. QUANTITATIVO / ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

3.1 No âmbito do presente Termo de Referência denomina-se item cada produto/equipamento, a ser fornecido por uma única empresa.

3.2 Para efeito de julgamento dos preços no REGISTRO DE PREÇO, o **critério de julgamento deverá ser “Menor Preço por Item”**, conforme tabela I que segue.

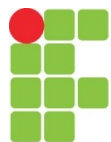
3.3 Finda a disputa, a aceitação será por item, devendo conter todos as informações solicitadas para a proposta.

3.4 Os lances a serem considerados não poderão ser superior ao valor de referência de mercado, descritos na planilha abaixo, sendo estes os valores máximos admitidos para a compra dos itens. As propostas cadastradas no Comprasnet que estiverem com preço acima desse valor, poderão ser desclassificadas antes do início da sessão do Pregão.

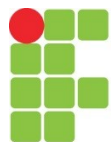
3.5 Os itens a serem registrados, suas respectivas quantidades e valor referencial de mercado, estão especificados e discriminados na planilha que segue:

TABELA I – DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTIDADES

Item	Descrição	U.M.	Quant.	Preço Unitário	Preço Total
01	Abacate – A granel. Fruta in natura, tipo abacate, espécie manteiga. Apresentação: adequado estado de maturação (impreterivelmente maduro, mas não passado e/ou deteriorado), íntegro, isento de lesões ou danos; Polpa macia e brilhante; Coloração típica da variedade; Limpos e isento de manchas de qualquer natureza ou pedrado. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	6	R\$ 4,39	R\$ 26,34
02	Abacaxi - A granel. Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, com casca colorida (até 50% dos frutinhos amarelos) , sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1500g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranhos os mesmos.	Un	8	R\$ 4,70	R\$ 37,60
03	Abóbora cabotiá – A granel. Abóbora in natura. Tipo abóbora redonda da casca verde escura. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 3,68	R\$ 3,68
04	Abóbora menina - A granel. Abóbora in-natura. Tipo abóbora menina. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso entre 1 a 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração características da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	4	R\$ 5,06	R\$ 20,24
05	Abóbora moranga - A granel. Abóbora in natura, tipo: abóbora moranga. Limpa, madura, firme, com pedúnculo, sem rachaduras, sem mofo, sem podridão. Tamanho pequeno, com peso aproximado de 2 quilos. Com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5	R\$ 4,14	R\$ 20,70



06	Abobrinhas verde - A granel. Legume in natura, tipo abobrinha, espécie italiana; Fresca (colheita recente), limpa, firme (não murcho) e pesada, com polpa abundante, de cor clara, com casca verde e macia. Em bom estado (sem manchas, não apodrecidos ou com alterações que os tornem impróprios para o consumo); Isentos de contusões e lesões, de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Kg	18	R\$ 6,63	R\$ 119,34
07	Acelga - A Granel. Vegetal in natura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 4,66	R\$ 4,66
08	Acém Bovino de 1ª qualidade. A Granel. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	1	R\$ 19,69	R\$ 19,69
09	Açúcar cristal - Embalagem 5kg. Com cristais grandes e transparentes, difíceis de serem dissolvidos em água. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primárias em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Un	1	R\$ 13,74	R\$ 13,74
10	Açúcar de confeitiro – Embalagem 500g. Ou glaçúcar, o conhecido "açúcar de confeitiro", com grânulos bem finos, cristalinos, produzido diretamente na usina, sem refino e destinado à indústria alimentícia, que o utiliza em massas, biscoitos, confeitos e bebidas. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99.0% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Un	12	R\$ 28,73	R\$ 344,76
11	Açúcar demerara - Embalagem 1kg. Açúcar granulado de coloração amarela, resultante da purgação do	Un	1	R\$ 10,32	R\$ 10,32

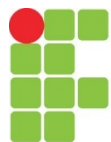


	<p>açúcar mascavo, e com teor de melaço em sua composição, mais utilizado para exportação. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do açúcar mascavo, contendo no mínimo 96.0% de sacarose, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, contendo 01 (um) quilo, prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>				
12	<p>Açúcar mascavo - Embalagem 1kg. Açúcar petrificado, de coloração variável entre caramelo e marrom, resultado da cristalização do mel-de-engenho, e ainda com grande teor de melaço. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 90% de sacarose, com aspecto sólido, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembaladas em fardos reforçados, contendo 01 (um) quilo, prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>	Kg	2	R\$ 7,82	R\$ 15,64
13	<p>Açúcar refinado - Embalagem 5kg. Com baixa cor, dissolução rápida, granulometria fina e brancura excelente, o refinado amorfo é utilizado em misturas sólidas de dissolução instantânea, bolos e confeitados, caldas transparentes e incolores. De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 5kg, reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar na embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>	Un	8	R\$ 15,99	R\$ 127,92
14	<p>Adoçante stevia - Embalagem 120g. Adoçante dietético em pó à base de esteviosídeo puro, acondicionado em sachês contendo aproximadamente 1g do produto, sem aspartame, sem sacarina, sem ciclamato, sem acessulfame-K. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 2 anos a cada recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Marca de referência: Lowsugar</p>	Un	1	R\$ 16,52	R\$ 16,52
15	<p>Agar Agar – A granel. Agar agar também conhecido como ágar ou agarose, é um hidrocolóide fortemente gelatinoso extraído de diversos gêneros e espécies de algas marinhas vermelhas que consiste em uma mistura heterogênea de dois polissacarídeos, agarose e agarpectina. Embalagens limpas, secas, de material</p>	Kg	1	R\$ 8,23	R\$ 8,23



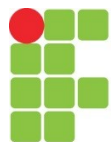
	que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
16	Agrião. Unidade(maço) Verdura in natura, tipo agrião, espécie comum; Produto fresco (colheita recente), limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras e verdes (sem folhas amareladas). Isento de queimaduras por sol ou por frio, isento de amarelamento podridão e de sujidades. Cultivar bem desenvolvida; Isentos de cheiro e/ou sabor anormais, de insetos, bolores e/ou parasitas e bem como de danos por estes provocados. Produzido através do método de hidroponia. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 6,06	R\$ 6,06
17	Alcachofra em conserva – Embalagem 200g. O coração do fruto em conserva, é um alimento saudável rico em carboidratos e fibras. Coloração: verde arroxeada. Não aberta, com muitas pétalas firmes e presas ao fundo, com talos, firme e brilhosa. Sem machucados, insetos, ou marcas de concussões. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	5	R\$ 18,80	R\$ 94,00
18	Alcaparras - Embalagem 100g. A alcaparra (Capparis spinosa) é um arbusto da família das Caparidáceas, originário da região mediterrânea. O botão da flor da alcaparra é um ingrediente comum da cozinha mediterrânea, muitas vezes consumido em vinagrete como estimulante do apetite, e já usado na antiga Grécia como calmante. Alcaparras em conserva acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	12	R\$ 11,09	R\$ 133,08
19	Alcatra com maminha e picanha peça - A Granel. Alcatra completa. Corte de novilho, Também chamada de alcatra-grossa, coice e alcatre. A alcatra completa compreende o miolo da alcatra, a picanha e a maminha. Em francês é chamado de rumsteck em inglês rump. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	4	R\$ 25,56	R\$ 102,24
20	Alecrim - Maço. Nome Científico: Rosmarinus officinalis. Condimento com apresentação natural (folhas frescas). Fresco, limpo, tenro, com coloração uniforme, com sabor e odor característicos, sem partes secas, manchadas, deterioradas ou queimadas. Isentos de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Isentos de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou	Mç	10	R\$ 4,27	R\$ 42,70

	sabor estranho aos mesmos.				
21	Alface americana. Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgesciente, sãs e não espigada se não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	7	R\$ 6,03	R\$ 42,21
22	Alface crespa roxa. Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa roxa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgesciente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	2	R\$ 3,26	R\$ 6,52
23	Alface crespa verde. Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgesciente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração e odor característicos à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	3	R\$ 3,56	R\$ 10,68
24	Alface lisa – Unidade. Verdura in natura, tipo alface, espécie lisa. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgesciente, sãs e não espigada se não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	6	R\$ 3,43	R\$ 20,58
25	Alga Nori – Embalagem 23g (contendo 10 Folhas) Alga Marinha Nori para Sushi e Temaki. As folhas de nori possuem 20cm x 19cm. Própria para a culinária japonesa. Embalagem com sistema abre/fecha para manter as folhas sempre seca. Cor preta brilhante, com folhas íntegras sem mofos, com prazo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	10	R\$ 13,43	R\$ 134,30



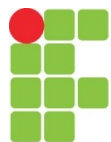
26	Alho – A granel. O alho possui bulbo em sua apresentação natural, aspecto físico: “em cabeça”, do tipo branco ou rosa. Nobre, extra, maduro, com gomos íntegros, sem partes murchas, sem fungos, sem podridão e sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	7	R\$ 30,69	R\$ 214,83
27	Alho-poró ou alho porro. Unidade. Verdura in natura, tipo alho porro, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescendo, não se queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quais quer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	25	R\$ 4,21	R\$ 105,25
28	Ameixa em calda – Embalagem 150g. Produto obtido de ameixas inteiras ou em pedaços, sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida a 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. Acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	3	R\$ 16,36	R\$ 49,08
29	Ameixa fresca – A granel. Nome científico: Prunus salicina (ameixeira japonesa). Os frutos variam de forma, tamanho e cor em função de variedades e híbridos. A polpa é firme, amarela ou avermelhada, umas mais doces que outras, aromática e o caroço (semente), preso ou não à polpa. Limpa, tenra, íntegra, com casca lisa e brilhante. Coloração rubi, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 10,36	R\$ 10,36
30	Amêndoas inteiras – 200g. Amêndoa inteira, sem casca, da melhor qualidade. A amendoeira é originária das regiões quentes e áridas do Oeste da Ásia. De sabor suave, é bastante consumida em bolos, biscoitos e outros doces. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Pacote 200g	Un	10	R\$ 18,99	R\$ 189,90
31	Amêndoas Laminadas - A granel. Amêndoa laminada, sem casca, da melhor qualidade sem manchas. A amendoeira é originária das regiões quentes e áridas do Oeste da Ásia. De sabor suave, é bastante	Kg	1	R\$ 73,67	R\$ 73,67

	consumida em bolos, biscoitos e outros doces. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
32	Amendoim – Embalagem 500g. Amendoim descascado, limpo e selecionado para uso culinário. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico, transparente e resistente apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação e prazo de validade além das informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Un	1	R\$ 15,67	R\$ 15,67
33	Amido de milho - Embalagem 500g. Amido extraído do milho usado principalmente como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalagem de papel impermeável, limpo, não violado, devidamente armazenados em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	6	R\$ 8,61	R\$ 51,66
34	Amora preta – A granel. Fruto in natura. Fruto que pertence à família das moráceas, de cor preta, frutas frescas, sãs, maduras, firmes, sabor doce e levemente ácido, desprovidas de terra, sujidades, parasitas e microrganismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 21,67	R\$ 43,34
35	Anchova – A granel. Peixe in natura, Apresentação: unidades de peixe com peso médio entre 0,8 até 1kg, fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), deve apresentar olhos brilhantes com aspectos vivos, guelras em vermelho vivo. Sua carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0ºe 2ºC. Embalado em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	2	R\$ 16,53	R\$ 33,06
36	Arroz Arborio - Embalagem 1Kg. Arroz Arbório ou Arbóreo, é um arroz típico da cozinha italiana, utilizado para o preparo de risotos. Tem grão arredondado e longo. É firme e possui grau moderado de amilose. Mesmo após o cozimento, mantém o grão inteiro e forma uma liga que torna sua consistência tenra e cremosa. É firme e possui grau moderado de amilose.	Un	2	R\$ 18,98	R\$ 37,96
37	Arroz Basmati (variedade aromática) - Embalagem 500g. Arroz Basmati é uma variedade de arroz de longos	Un	1	R\$ 13,07	R\$ 13,07



	grãos cultivados na Índia, Bangladesh e Paquistão, que se destaca por sua notável fragrância e diferenciado sabor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
38	Arroz tipo agulha - Embalagem 1Kg. Arroz tipo agulhinha ou simplesmente arroz branco, tem como característica grãos longos e finos com quantidade menor de amido. Isento de sujidades e fragmentos de insetos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	20	R\$ 4,53	R\$ 90,60
39	Arroz integral tipo agulha - Embalagem 1Kg. Arroz Integral tipo agulhinha, onde foi retirada apenas da casca bruta. Preservando intactos o gérmen a camada externa do grão, onde se concentra maior parte dos nutrientes como as proteínas, fibras, vitaminas do complexo B e minerais, que tem como característica grãos longos e quantidade menor de amido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	3	R\$ 5,67	R\$ 17,01
40	Aspargos – Maço. Verdura in natura, tipo aspargo verde. Nome científico: <i>Asparagus officinalis</i> . Os aspargos são vegetais cilíndricos e compridos verdes que podem variar a tonalidade da cor, dependendo da forma como são cultivados. Dividida em maços. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, sãs e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com coloração característica, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	5	R\$ 18,93	R\$ 94,65
41	Atum em Conserva – Embalagem 170g. Atum sólido, enlatado em óleo comestível. Cozido, em óleo, preparado com pescado limpo e eviscerado, acondicionados em embalagem de folha de flandres, limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de	Un	4	R\$ 7,77	R\$ 31,08

	inspeção do SIF, atendendo as especificações técnicas da NTA 09 do Decreto Estadual no 12.486 de 20/10/78. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
42	Aveia em flocos médios - Embalagem 500g. Aveia em flocos médios, embalada em papel impermeável, limpo, não violado e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	2	R\$ 6,99	R\$ 13,98
43	Aveia em flocos FINOS – Embalagem 500g. Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	3	R\$ 8,15	R\$ 24,45
44	Avelãs sem casca . Embalagem 150g. A avelã é um fruto seco popularmente conhecido e apreciado em todos os países, muito consumido por suas múltiplas aplicações. A avelã é o fruto da aveleira, avelaneira ou avelãzeira (<i>Corylus avellana</i>), que é um arbusto da família Betulaceae que cresce naturalmente em quase toda a Europa, Ásia Menor e parte também da América do Norte. Sem casca ou lascas de cascas aderidas, em pedaços, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Un	2	R\$ 21,68	R\$ 43,36
45	Azeite de dendê – Embalagem 200ml. O azeite de dendê, azeite de dendém ou óleo de palma é um óleo	Un	1	R\$ 14,18	R\$ 14,18



	produzido a partir do fruto da palmeira conhecida como Dendzeiro (<i>Elaeis guineensis</i>). Embalado em garrafas plásticas ou de vidro, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto. Prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.				
46	Azeite de oliva Extra virgem – Embalagem 500ml. Azeite de Oliva Extra virgem, não-refinado, sem misturas, prensado à frio, com teor de acidez menor do que 0,7%, embalado em garrafa de vidro escura ou lata (folha de flandres) não-amassada, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a data do recebimento e informações nutricionais. Produto de origem portuguesa, espanhola ou italiana.	Un	38	R\$ 17,38	R\$ 660,44
47	Azeitona preta em conserva – Embalagem 500g(peso drenado). Azeitona Preta, graúda, com caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	7	R\$ 13,29	R\$ 93,03
48	Azeitona verde sem caroço - Embalagem 150g(peso drenado). Verde, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	20	R\$ 15,72	R\$ 314,40
49	Bacalhau – Bacalhau tipo: <i>Gadus Morhua</i> . Procedência: Noruega. Apresentação: lombo do bacalhau seco, decoloração branca-amarelada uniforme (livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas). Livre de umidade. Carne firme e bem seca. Isento de bolores ou cheiros anormais. Descabeçado e eviscerado. Escamado e salgado. Fornecido em caixas de cartão fechadas mas com possibilidade de abertura para verificação e controle no ato da recepção. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	4	R\$ 81,56	R\$ 326,24



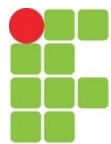
50	Bacalhau dessalgado – Embalagem 1 Kg. Peixe dessalgado de coloração branca uniforme (livre de manchas escuras marrons, cinzentas, pretas ou vermelhas). Livre de demasiada umidade. Carne firme e úmida por causa da dessalga. Isento de bolores ou cheiros anormais. Sem cabeça, eviscerado, escamado. Fornecido em caixas de cartão fechadas mas com possibilidade de abertura para verificação e controle no ato da recepção. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	1	R\$ 51,80	R\$ 51,80
51	Bacon – Unidade de Fornecimento Kg. Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga, meada de carne e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Submetido ao processo térmico adequado, com defumação. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	7	R\$ 21,20	R\$ 148,40
52	Banana caturra – A granel. Banana caturra também conhecida como banana nanica. Limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento não inferior a 16 cm. Embalagens limpas, secas, não absorvente (não madeira), de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao produto.	Kg	9	R\$ 3,40	R\$ 30,60
53	Banha de Porco – Embalagem 1kg. Gordura suína popularmente conhecida como “banha” definida assim pelo artigo 278 do RIISPOA: “Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos de suínos frescos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento”. Os métodos analíticos físicos e químicos prevêm para a banha os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	1	R\$ 8,93	R\$ 8,93
54	Batata doce, branca/roxa – A granel. Tubérculo in natura, tipo batata doce, espécie branca/lavada, aplicação culinária em geral. Limpa, firme, com polpa íntegra e de fácil cocção, sem podridão, sem deformações, sem lesões, isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com peso individual igual ou superior a	Kg	7	R\$ 2,98	R\$ 20,86



	200g. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
55	Batata inglesa – A granel. Tubérculo in natura, tipo batata, espécie inglesa/lavada/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotos. Isenta de cortes e contusões. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	29	R\$ 6,68	R\$ 193,72
56	Batata palha – Embalagem 140g. Batata fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. a batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	2	R\$ 6,51	R\$ 13,02
57	Batata rosada (asterix) - A granel. Tubérculo in natura, tipo batata, espécie asterix/lavada/lisa, de coloração rosada/avermelhada, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotos. Isenta de cortes e contusões. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 6,60	R\$ 6,60
58	Batata salsa, (batata baroa ou mandioquinha) – A granel. Tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa, também conhecida como batata baroa ou mandioquinha. Limpa, madura, firme, com coloração amarelada homogênea, sem rachaduras, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento entre 90 e 180mm e diâmetro médio de 45mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5	R\$ 12,75	R\$ 63,75

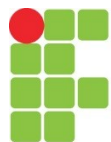
59	Berinjelas – A granel. Berinjela é o fruto da planta Solanum melongena, Fruto in natura, limpa tenra, firme, com coloração uniforme e característica à cada espécie em estado de maturação próprio para consumo, sem podridão, sem deformações, sem partes murchas ou amassadas, sem danos profundos, sem enrijecimento do fruto e escurecimento das sementes . Cultivar bem desenvolvida, Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	16	R\$ 4,57	R\$ 73,12
60	Beterraba – A granel. Limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. Cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 3,43	R\$ 3,43
61	Bolacha/ Biscoito tipo maizena – Embalagem 400g. Biscoito doce tipo “maizena”, com amido de milho, formato retangular ovalado e sabor levemente de baunilha. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Un	3	R\$ 5,01	R\$ 15,03
62	Bolacha/ Biscoito champagne – Embalagem 180g. Biscoito doce tipo champagne, formato retangular ovalado, coberto com açúcar. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Un	1	R\$ 7,27	R\$ 7,27
63	Brócolis Chinês – Maço. Vegetal in natura tipo: Chinês. Limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso azulado), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	14	R\$ 6,33	R\$ 88,62
64	Brócolis – Maço. Vegetal in natura, Tipo: comum. Limpo tenro, hidratado, com coloração característica do vegetal saudável, (verde intenso), com predominância de botões fechados em relação às folhas, com talos	Un	15	R\$ 6,38	R\$ 95,70

	macios, sem podridão, sem amarelados, cultivar bem desenvolvida. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
65	Broto de feijão moyashi. Embalagem 250g. Broto de feijão da espécie moyashi, inteiro, crocante, fresco, com pontas marrom claro. Embalagem sem água. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	3	R\$ 7,92	R\$ 23,76
66	Cação anjo, em postas- Unidade de Fornecimento Kg. Peixe, espécie: cação anjo. Peixe in natura, Apresentação: fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), deve apresentar olhos brilhantes com aspectos vivos, guelras em vermelho vivo. Sua carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0ºe 2ºC. Embalado em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	1	R\$ 31,54	R\$ 31,54
67	Cacau em pó – Embalagem 200g. O cacau em pó é obtido pela pressão mecânica do líquido de cacau e refinamento da torta resultante até a obtenção de um pó fino. Cacau em pó não contém aditivos. Não contém glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade. Produzido, embalado em entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Un	2	R\$ 22,23	R\$ 44,46
68	Café em pó especial – Embalagem 500g. Café especial, tipo gourmet, torrado e moído. Constituído com grãos arábicas, isento de grãos pretos/verdes/ardidos/fermentados, sem gostos estranhos; bebida fina, aroma, sabor e sabor residual intensos e agradáveis. Cor castanho claro a medio-claro. Qualidade global superior de ao menos 7,61 pontos na escala sensorial, atestada por laudo, dispensado de análises. Embalado avácuo, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Condições gerais de acordo com a Portaria 377, de 26/04/99 e ResoluçãoSAA-7, de 11/03/2004.	Un	1	R\$ 19,40	R\$ 19,40



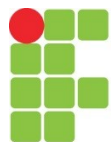
69	Calabresa – Unidade de fornecimento Kg. Lingüiça tipo calabresa (curada ou defumada): preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Embalagem: com diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produtor, selo do SIF, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	4	R\$ 19,32	R\$ 77,28
70	Camarão cinza médio - Unidade de fornecimento Kg. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: Cinza médio, limpo, e congelado. Descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), de coloração cinza bem claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	1	R\$ 33,95	R\$ 33,95
71	Camarão Pistola - Unidade de fornecimento Kg. Crustáceo in natura espécie: camarão Pistola. Descascado (sem carapaça, rabo ou cabeça) íntegro (sem furos ou rasgos) de coloração rosada. Sem odor amoníaco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação vigente.	kg	10	R\$ 128,21	R\$ 1.282,10
72	Camarão rosa - Unidade de fornecimento Kg. Crustáceo in natura, camarão, tipo: rosa. Tamanho: médio. Apresentação: inteiro (com carapaça, rabo e cabeça), cabeça e patas firmemente grudadas ao corpo, íntegro (sem furos ou rasgos, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.	Kg	18	R\$ 123,27	R\$ 2.218,86
73	Camarão seco médio - Unidade de fornecimento Kg. Camarão seco, apresentação com casca, tamanho médio. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias.	Kg	1	R\$ 50,02	R\$ 50,02
74	Canela em pau – Pacote com 20g. Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos	Un	18	R\$ 4,78	R\$ 86,04

	mesmos.				
75	Canela traseira com músculo inteiro – Unidade de fornecimento Kg. Corte de novillo bovino, também conhecido como músculo duro, músculo de segunda desda, músculo da perna e canela. Quando cortado com osso é chamado de ossobuco. Pode ainda ser chamado de ossobuco (espanhol), gîte (francês) oushank (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	8	R\$ 18,65	R\$ 149,20
76	Canjiquinha – Embalagem 500g. Canjiquinha amarela. Grãos de milho selecionados de alta qualidade. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 4,26	R\$ 4,26
77	Capecti fresco de Carne – Embalagem 400g. Massa tipo CAPELETTI DE CARNE – com recheio de carne comercializada congelada. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Com indicação de lote validade e informações nutricionais.	Un	2	R\$ 6,98	R\$ 13,96
78	Capim cidreira – Maço. Capim santo, Capim limão ou Cana de cheiro, de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	2	R\$ 5,17	R\$ 10,34
79	Cará – A granel. Tubérculo in natura fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 10,65	R\$ 10,65



80	Carne moída – Unidade de fornecimento Kg. Patinho bovino. Carne moída de 1ª. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	12	R\$ 24,32	R\$ 291,84
81	Carne seca – Embalagem 500g. Carne salgada e seca com uma desidratação bem mais intensa que as demais, como o charque e a carne de sol. Coloração marrom. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	2	R\$ 18,40	R\$ 36,80
82	Carvão - Embalagem 3kg. Carvão vegetal é o produto sólido obtido por meio da carbonização da madeira, cujas características dependem das técnicas utilizadas para sua obtenção, após esse processo resulta em uma substância negra. Ensacado em saco de papel.	Un	3	R\$ 12,66	R\$ 37,98
83	Castanha de Caju – A granel. Castanha de caju sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 130,02	R\$ 130,02
84	Castanha do pará - A granel. Castanha do pará inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 62,27	R\$ 62,27
85	Cebola de cabeça branca – A granel. De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	43	R\$ 2,74	R\$ 117,82

86	Cebola de cabeça roxa – A granel. De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração roxa uniforme, característica à variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de fungos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem taloo brotado. Bem desenvolvida, embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	6	R\$ 10,13	R\$ 60,78
87	Cebolinha verde – Maço. Cebolinha Verde, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	47	R\$ 3,24	R\$ 152,28
88	Cenoura – A granel. Extra, limpa, tenra, firme, com polpa e casca íntegras, coloração uniforme característica a cada variedade, com raiz inteira, sem folhas, não lenhosa, sem podridão, sem deformações ou rachaduras, sem ombro verde ou roxo. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	36	R\$ 1,56	R\$ 56,16
89	Cerveja Ale Gold – Embalagem 600ml. Cerveja tipo Ale é uma cerveja produzida a partir de cevada maltada usando uma levedura que trabalha melhor em temperaturas mais elevadas. Tal levedura é conhecida como levedura de alta fermentação. A Cerveja Ale Gold é cerveja de sabor adocicado contendo adição de canela e frutas vermelhas aos seus ingredientes conferem um delicioso aroma frutado à cerveja. Teor Alcoólico: 4,5%. Embalagem contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Baden Baden.	Un	3	R\$ 19,25	R\$ 57,75
90	Cerveja DUNKEL - Embalagem de 355 ml. - Cerveja Dunkel escurecida, sua cor é proveniente do malte de cevada torrado, o que lhe confere paladar e aroma com notas de torrefação que lembram café. Tipo: Dunkel, Família: Lager, Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 5, Versão: 355 ml. Marca de referência EISENBAHN	Un	6	R\$ 6,93	R\$ 41,58
91	CERVEJA PILSEN - Embalagem de 355 ml. - cerveja tipo Pilsen, puro malte. Sua coloração é dourada, e	Un	6	R\$ 2,73	R\$ 16,38



	notam-se os aromas de malte e lúpulo. Tipo: Pilsen, Família: Lager, Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 1, Versão: 355 ml. Marca de referência EISENBahn				
92	Cerveja Red Ale - Embalagem 600ml. RED ALE, avermelhada devido ao uso de um pouco de malte tostado. Também chamada de IRISH RED na Irlanda. Possui 9,2% de teor alcoólico. Cerveja encorpada e aveludada, Red Ale tem seu levado e persistente amargor, equilibrado por um agradável sabor adocicado residual. Seu aroma reúne características tostadas e carameladas, além da intensa presença de lúpulo herbal. Embalagem contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Baden Baden.	Un	3	R\$ 18,28	R\$ 54,84
93	Cerveja Stout - Embalagem 600ml. Cervejas negras opacas, dotadas de forte sabor de chocolate, café e malte torrado, pouca carbonatação. Sua origem remonta à época em que parte da produção das cervejarias inglesas era destinada à Rússia e aos países bálticos. Para suportar a viagem, essas cervejas possuíam – assim como possuem hoje – alto teor alcoólico, variando de 7 a 12%. Produzida com malte torrado, tem a espuma bastante cremosa, corpo intenso e elevado amargor. Embalagem contendo externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Baden Baden.	Un	3	R\$ 19,63	R\$ 58,89
94	CERVEJA (WEISS) WEIZENBIER - Embalagem de 355 ml. - Cerveja Weizenbier não filtrada; principais características o aroma com notas de cravo e banana. Tipo: Weizenbier, Família: Ale, Grau alcoólico: 4,8%, Tipos de malte: 2, Versão: 355 ml. Marca de referência EISENBahn	Un	6	R\$ 7,08	R\$ 42,48
95	Chá preto – Embalagem com 10 sachês de 1g. Chá preto. Constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensise outras). Não fermentado, submetido à secagem. De espécimes vegetais genuínos dessecados, tostados e partidos. Cor: verde pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 10 sachês de aproximadamente 1g cada.	Un	2	R\$ 4,48	R\$ 8,96



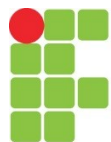
	Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).				
96	Chantilly creme - Embalagem 1litro. Preparado para chantilly para uso em garrafa do tipo sifão. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 60 dias.	Un	1	R\$ 18,80	R\$ 18,80
97	Charque – Embalagem 1 Kg. Produzido a partir de carnes de novilho vacuum de primeira, também conhecido carne-seca, carne-do-sertão, xergão, chalona, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 31,40	R\$ 62,80
98	Chocolate ao leite - Embalagem 170g. Chocolate tipo cobertura com leite, em barra. Chocolate ao leite produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 6 meses a cada recebimento, informações nutricionais, número de registro.	Un	6	R\$ 8,62	R\$ 51,72
99	Chocolate branco - Embalagem 170g. Chocolate tipo cobertura com leite, em barra. O chocolate branco é feito com manteiga de cacau, leite em pó, açúcar (cerca de 59,4%), lecitina e essência de baunilha. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 6 meses a cada recebimento, informações nutricionais, número de registro.	Un	6	R\$ 8,29	R\$ 49,74
100	Chocolate em pó solúvel – Embalagem 200g. Chocolate em pó - produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar. Não contem glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 6 meses a cada recebimento, informações nutricionais, número de registro.	Un	1	R\$ 6,09	R\$ 6,09
101	Chocolate meio amargo - Embalagem 170g. Chocolate meio amargo, produto preparado com cacau, pouco açúcar adicionado ou não de leite. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 6 meses a cada recebimento,	Un	30	R\$ 8,31	R\$ 249,30

	informações nutricionais, número de registro.				
102	Chocolate meio amargo gotas – A granel. Chocolate meio amargo, tipo cobertura, em gotas. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 6 meses a cada recebimento, informações nutricionais, número de registro.	Kg	1	R\$ 25,50	R\$ 25,50
103	Ciboulette – Maço. De primeira, em maço, apresentado grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	4	R\$ 6,93	R\$ 27,72
104	Coco – Unidade. Fruta in natura, verde, de tamanho mediano adequado estado de maturação, íntegro, isento de lesões ou danos; Coloração típica da variedade; Limpos e isento de manchas de qualquer natureza. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	5	R\$ 3,96	R\$ 19,80
105	Coco ralado seco – Pacote 100g. Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	17	R\$ 6,32	R\$ 107,44
106	Coelho – Unidade de Fornecimento Kg. Corte de coelho inteiro, congelado, sem tempero, proveniente de abate fiscalizado e criatório certificado pelo SIF. Devidamente embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	1	R\$ 40,76	R\$ 40,76
107	Coentro fresco – Maço. De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Obs.: Deve conter a	Mç	19	R\$ 5,50	R\$ 104,50

	raiz.				
108	Cogumelos Shimeji – Embalagem 400g. Cogumelos frescos. Apresentam-se em pequenos buquets com vários cogumelos. Não deve apresentar manchas, amassados ou partes quebradas. Com coloração marrom clara ao marrom escuro. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	2	R\$ 18,32	R\$ 36,64
109	Cogumelo tipo Champignon em conserva – Embalagem 100g. Cogumelo, tipo champignon, em conserva, acondicionados em embalagem de vidro ou polietileno, limpa, resistente, atóxica, hermeticamente fechada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Un	2	R\$ 8,41	R\$ 16,82
110	Cogumelos frescos tipo "Paris" - Embalagem 400g. Cogumelos Paris ou champignon também chamado champignon de Paris, é um cogumelo comestível da família das agaricáceas, gênero Agaricus ou, no sentido estrito, pertencente às espécies Agaricus bisporus ou A. bitorquis, A. campestris, entre outras. Champignon extra, tamanho e coloração uniformes, frescos, com selo da vigilância sanitária, sem danos físicos ou mecânicos isento de sujeira, para sítis e larvas, sem danos físicos ou mecanismo. De primeira, brancos, sem mofo, manchas ou sujidades, com talo e chapéu íntegros. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	11	R\$ 19,46	R\$ 214,06
111	Conhaque – Embalagem 970ml. Elaborado com álcool neutro de excelente qualidade proveniente do destilado alcoólico da cana de açúcar. Possui infusões naturais de ameixas, uvas e gengibre, o que conferem ao produto os aromas e o sabor. Coloração caramelo, com aroma característico de ameixa e uva, sabor macio e agradável ao paladar. Graduação alcoólica 38% vol.	Un	3	R\$ 12,61	R\$ 37,83
112	Contra file com osso – Unidade de fornecimento Kg. Corte de novilho, também conhecido como lombo, lombo desossado, filé curto, filé de lombo e filé. É chamado de contra filé pois na carcaça do bovino neste corte situa-se 'contra' o filé mignon, ou seja, estão apenas separados pelas vértebras lombares. Pode ainda	Kg	2	R\$ 20,30	R\$ 40,60

	ser chamado de bife angosto ou bife de chorizo (espanhol), faux-filet (francês) ou striploin (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
113	Costela bovina minga – Unidade de fornecimento Kg. Parte inferior da caixa torácica do bovino, tendo portanto ossos mais finos e bastante cartilagem entremeada com gordura. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3	R\$ 11,94	R\$ 35,82
114	Costela suína peça – Unidade de fornecimento Kg. Costela suína sem pele, inteira, fresca, deve apresentar uma coloração avermelhada, e odor característico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3	R\$ 10,28	R\$ 30,84
115	Costeletas de Cordeiro – Unidade de fornecimento Kg. De primeira qualidade, coloração característica, congelada, embalada à vácuo em embalagem de polietileno com selo SIF, devendo a embalagem ser inviolada em condições de conservação Segundo as normas da Secretaria de Vigilância Sanitária, constando prazo de validade, carimbo do SIF, data de produção. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 25,70	R\$ 25,70
116	Costelinhas defumadas - Unidade de fornecimento Kg. Costela suína sem pele defumada. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3	R\$ 30,93	R\$ 92,79
117	Couve flor média. Maço. Limpa, tenra, firme, compacta, sem folhas, sem manchas ou danos profundos, sem podridão, sem deformações e de tamanho mediano, bem desenvolvida, . Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou	Un	13	R\$ 7,02	R\$ 91,26

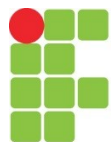
	sabor estranho aos mesmos.				
118	Couve manteiga – Maço. Tenra, hidratada, macia, com folhas íntegras. Coloração característica à cada variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	4	R\$ 3,74	R\$ 14,96
119	Coxa e sobrecoxa de frango – Unidade de fornecimento Kg. Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	8	R\$ 8,16	R\$ 65,28
120	Coxa sobrecoxa de pato – Embalagem aprox. 500g. Produto proveniente do destribe do pato gordo, embalado individualmente em embalagem plástica, congelado acondicionado de dois a dois em caixas de papelão impermeabilizantes. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Un	2	R\$ 30,54	R\$ 61,08
121	Coxão mole - Unidade de fornecimento Kg. Corte de novilho de 1ª qualidade, em peça, resfriado, limpo, embalado a vácuo, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 24,94	R\$ 49,88
122	Coxinha da asa de frango – Embalagem 1 Kg. De primeira qualidade, abate recente, refrigerada, com características gerais do frango fresco, com cor e cheiro específico (isentos de penas e penugens). Embalagem em saco plástico transparente, fechado mecanicamente. As carnes congeladas não deverão apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada).	Kg	3	R\$ 9,19	R\$ 27,57



	Contendo nome e composição do produto, lote de fabricação, data de Fabricação e validade, número do registro , do estabelecimento produtor.				
123	Cravo da Índia Cravo – Pacote 40g. O cravo (da Índia), ou cravo-da-índia (<i>Syzygium aromaticum</i>) inteiro. Livre de sujidades e contaminantes. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	5	R\$ 3,71	R\$ 18,55
124	Cravo-da-índia moído . Pacote com aprox. 35g. O cravo (da Índia), ou cravo-da-índia (<i>Syzygium aromaticum</i>) moído ou em pó. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	3	R\$ 2,84	R\$ 8,52
125	Creme de leite - Embalagem 200 g. Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longa vida atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Un	8	R\$ 2,52	R\$ 20,16
126	Creme de leite fresco / Nata – Embalagem contendo 300 gramas. - Creme de leite fresco, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade de até 35 dias. Marca referência de qualidade: Tirol ou Do Vale.	Un	72	R\$ 5,37	R\$ 386,64
127	Creme de leite light - Embalagem 200g. - Creme de leite, pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em embalagem longavida com, atóxica, limpa, não violado, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade de até 180 dias.	Un	7	R\$ 4,08	R\$ 28,56
128	Creme de soja – Embalagem de 200 gramas. - Creme de vegetal com soja UHT sabor suave, consistência	Un	2	R\$ 3,85	R\$ 7,70



	firme, embalagem cartonada, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca de referência Batavo Naturis® Soja ou similar				
129	Dashi - Embalagem 500g. Caldo rico em umami utilizado na culinária japonesa, em pó. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Marca referência: ajinomoto.	Un	1	R\$ 20,37	R\$ 20,37
130	Destilado de vinho – "Brandy " Embalagem 750ml. Bebida alcoólica elaborada com destilação de vinho e componentes aromáticos. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto. Marca referência de qualidade: Fundador.	Un	1	R\$ 33,71	R\$ 33,71
131	Doce de leite, em pasta – Embalagem de 400 gramas. - Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência Tirol.	Un	5	R\$ 7,42	R\$ 37,10
132	Echalota / Cebola francesa (cebola pequena) - A granel - Vegetal in natura, tipo: mini cebola, aplicação alimentar. Apresentação: tenra, rígida, com películas presentes (casca) com coloração uniforme em tons de caramelo médio à escuro, característica à variedade. Sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas, sem mofo, sem podridão nas camadas internas ou externas, sem deformações, sem talo ou broto. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	7	R\$ 8,32	R\$ 58,24



133	Endívia – Bandeja de aprox. 300 gramas . - Verdura in natura, tipo: endívia. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se inteiras, com aspecto fresco, turgescente, sãs, não espigadas ou queimadas (pelo frio, por exemplo). Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras e coloração característica, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. Embalado e entregue em conformidades com a legislação fiscal vigente.	Un	5	R\$ 15,41	R\$ 77,05
134	Ervilha – Embalagem contendo 200g. Ervilha enlatada, produto preparado com ervilhas com grãos íntegros e não quebradiços, pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, em recipientes hermeticamente fechados. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	Un	3	R\$ 2,31	R\$ 6,93
135	Ervilha torta – A granel. Ervilha torta, vagem in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1	R\$ 22,47	R\$ 22,47
136	Escarola – Unidade (maço) com aprox. 200g.- De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Cor verde escura, característica da espécie. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Mç	1	R\$ 6,16	R\$ 6,16
137	Espaguete grano duro nº 5 – Embalagem de 500 gramas. - Macarrão tipo espaguete, de granoduro (com farinha de granoduro), tamanho número 5. Embalagem, de papelão resistente, íntegra, sem sinais de violação, protegidas por embalagens em polipropileno resistente e transparente que permita a visualização do produto, embalagem externa contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso. Marca de referência: Barilla.	Un	12	R\$ 8,73	R\$ 104,76
138	Espinafre – Unidade (maço). - Tenro, hidratado, macio, com folhas íntegras. Coloração característica à variedade, sem partes amareladas, queimadas pelo sol ou pelo frio. Sem podridão. Bem desenvolvida, com folhas médias ou graúdas. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	4	R\$ 6,30	R\$ 25,20



139	Espinha de Peixe – UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Espinha de peixe branco sem cabeça sem carne para o preparo de caldos. Temperatura interna no ato da recepção entre 0ºe 2ºC. Embalado em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	10	R\$ 10,28	R\$ 102,80
140	Essência de baunilha – Frasco contendo 30 ml. - Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro. Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo 6 meses a partir da data do recebimento.	Un	4	R\$ 8,42	R\$ 33,68
141	Estragão fresco – Unidade (maço). - De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	2	R\$ 6,69	R\$ 13,38
142	Extrato de tomate – Embalagem 350g. Extrato de tomate Simples, resultante de concentração da polpa de tomates maduros. Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem de vidro ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Prazo de validade de pelo menos 6 meses a contar do recebimento.	Un	15	R\$ 3,92	R\$ 58,80
143	Farinha de amêndoas – A granel. Farinha obtida da moagem de amêndoas sem casca. Ausência de sujidades e parasitas. Embalagem de plástico resistente, transparente e que permita visualizar o produto na íntegra, sem furos. Acondicionados em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes.	Kg	1	R\$ 110,76	R\$ 110,76
144	Farinha de centeio integral – Embalagem 500g. Farinha de centeio integral, rica em fibras, fonte de proteínas, fonte de ferro, baixo teor de gorduras. Coloração marrom clara, odor característico, sem	Un	1	R\$ 7,96	R\$ 7,96



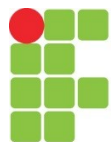
	apresentar umidades e empedramento. Embalagem em plástico resistente, que permita a visualização do produto.				
145	Farinha de mandioca fina – Embalagem 1Kg. Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	4	R\$ 7,67	R\$ 30,68
146	Farinha de mandioca grossa – Embalagem 1Kg. Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalagem em plástico resistente, transparente e íntegra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Un	2	R\$ 5,06	R\$ 10,12
147	Farinha de Milho fina – Embalagem 1Kg. Farinha de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho, previamente macerado socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais ou vegetais, odores estranhos, bolores. Embalado em embalagem de polietileno, atóxico, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	3	R\$ 3,29	R\$ 9,87
148	Farinha de milho Flocada – Embalagem 500g. Obtido pela torração do grão de milho, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Un	3	R\$ 3,09	R\$ 9,27



	identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
149	Farinha de rosca grossa – Embalagem 500g. Farinha de rosca, obtida pela moagem de pães ou roscas torradas em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	6	R\$ 8,31	R\$ 49,86
150	Farinha de trigo - Embalagem 5kg. Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, glúten úmido acima de 26%, glúten seco acima de 8,5%, farinografia (absorção de água) mínimo de 59%, estabilidade farinografia mínimo de 10 minutos, falling number mínimo de 240 segundos, alveograma P/L: 0,95 a 1,45, 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250µm, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Padrões de marcas de qualidade: bunge, anaconda e Anita.	Un	18	R\$ 13,47	R\$ 242,46
151	Farinha de trigo integral – Embalagem 1Kg. Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui vantagens nutricionais em relação à farinha de trigo branca, pois conta com presença de nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras que são perdidos durante o processamento da farinha de trigo comum. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas.	Un	2	R\$ 10,66	R\$ 21,32
152	Fava de baunilha – Embalagem 4g. Fava da Vanilla planifolia Andrews, convenientemente manipulada. O produto é designado "baunilha" ou "fava de baunilha". Deve ser constituída por favas maduras, sãs e limpas.	Un	6	R\$ 19,63	R\$ 117,78



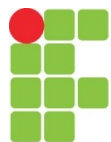
	Deve estar isenta de corantes e aromatizantes artificiais. Aspecto: Fava. Cor: pardo-negra, brilhante. Cheiro: aromático, característico. Sabor: próprio. Acondicionado em embalagens, integras, atóxicas, resistentes, limpas, vedadas hermeticamente, contendo cada uma, uma fava, livre de sujidades e contaminantes. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranhos os mesmos.				
153	Feijão carioca - Embalagem 1kg. Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, novo de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	3	R\$ 10,96	R\$ 32,88
154	Feijão fradinho ou frade - Embalagem 500g. Feijão frade ou fradinho, classe cores, novo de primeira qualidade. O grão deve ser de cor clara apontando um olho marron escuro no centro. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	7	R\$ 7,09	R\$ 49,63
155	Feijão preto - Embalagem 1kg. Feijão preto, classe preto, novo, de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica transparente, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	4	R\$ 7,42	R\$ 29,68
156	Feijão vermelho grande – Embalagem 1 Kg. Feijão vermelho, classe cores, novo de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Embalagem plástica transparente, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Agricultura Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	1	R\$ 7,50	R\$ 7,50



157	Fermento químico - Embalagem 100g. Fermento químico usado principalmente para bolos, composto basicamente dos seguintes compostos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	Un	20	R\$ 2,55	R\$ 51,00
158	Filé de peito de frango - Embalagem de 1 quilograma. - Congelado. Peito de frango sem pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	Kg	10	R\$ 13,97	R\$ 139,70
159	Filé de peixe - salmão com pele , UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA – Fresco. Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: filé inteiro, peso aproximadamente de 1,5kg, espesso, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Coloração: laranja vivo. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0º e 2ºC. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	4	R\$ 71,98	R\$ 287,92
160	Filé de peixe – salmão sem pele fresco , UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Peixe in natura, espécie: salmão. Apresentação: filé inteiro, peso aproximadamente de 1,5kg, espesso, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve como dedo, este não pode afundar). Coloração: laranja vivo. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0º e 2ºC. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	2	R\$ 87,31	R\$ 174,62
161	Filé de Pescada Branca - Unidade de fornecimento Kg. Filé inteiro, sendo este retirado da parte mais próxima da cabeça (do lombo do peixe, sem a parte fina da barriga), pesando entre 200 e 350g, congelado, íntegro	Kg	1	R\$ 17,82	R\$ 17,82



	(sem rasgos, cortes ou furos) e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Coloração: branco translúcido. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 45 dias. Para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.				
162	Filé de tilápia – UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA Filé de tilápia, congelado, limpo. Características adicionais: cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, com percentual de água segundo as recomendações do MS/Vigilância Sanitária/ANVISA. Embalado em saco plástico, atóxico, resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente SIF e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as Boas Práticas de Transporte constantes na legislação vigente.	Kg	9	R\$ 32,82	R\$ 295,38
163	Filé mignon - UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Peça inteira com cordão (Mignon) Corte de novilho limpo. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	13	R\$ 41,74	R\$ 542,62
164	Folha de Mostarda (fresca) – Unidade (maço) - Verdura in natura, tipo mostarda, espécie americana. Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgesciente, sãs e não espigada, não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características à cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais.	Un	1	R\$ 4,06	R\$ 4,06
165	Fósforo Grande - Caixa com 240 palitos. - (Fósforos palito longo, caixa grande) Confeccionado em madeira de 1ª qualidade, acabamento perfeito, com ponta abrasiva, palito longo, área de riscagem com vida útil compatível com o número de palitos da embalagem, caixa com 240 palitos. Composição: Fósforo, clorato de	Un	10	R\$ 3,98	R\$ 39,80



	potássio e aglutinantes. Marca referência:Fiat lux				
166	Frango inteiro - UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA - Frango inteiro congelado com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5kg. Produzidos e embalados de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	36	R\$ 6,64	R\$ 239,04
167	Frutas cristalizadas – Embalagem de aprox.200 gramas. - Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Acondicionadas em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistentes, veda do hermeticamente e limpo. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínimade 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	2	R\$ 4,51	R\$ 9,02
168	Fubá fino e/ou mimoso – Embalagem de 1Kg - farinha de milho de moagem bastante fina enriquecida com ferro e acido fólico, de cor amarelada, mantendo sua características de cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação, Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com dados de identificacao do produto, Marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido. Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	Un	2	R\$ 3,63	R\$ 7,26
169	Gelatina em pó sem sabor, incolor - Embalagem de 24g (2 envelopes com 12g cada) - Gelatina em pó, sem sabor, incolor, em perfeito estado granulo métrico. Sem gosto, no perfeito estado de validade e embalado em sachês plásticos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	55	R\$ 7,63	R\$ 419,65
170	Gelatina incolor em folha - Embalagem de 10g (5 folhas) - Gelatina em folha, sem sabor, incolor, embalado em sua embalagem original. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	3	R\$ 9,23	R\$ 27,69

171	Geleia de amora - Embalagem contendo 320g - Geléia de amora, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	1	R\$ 14,60	R\$ 14,60
172	Geleia de Damasco - Embalagem contendo 320g - Geléia de damasco, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	1	R\$ 18,59	R\$ 18,59
173	Gema de ovo pasteurizada - Embalagem 1Litro. Gema de ovos na forma líquida (viscoso), pasteurizada, livre de bactérias. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura.	Un	1	R\$ 24,70	R\$ 24,70
174	Gengibre fresco - UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido,. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 8,21	R\$ 16,42
175	Gergelim dourado – A granel. Sementes de gergelim, acondicionado em embalagem de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Kg	1	R\$ 24,00	R\$ 24,00
176	Gergelim preto em sementes - A granel. Limpo, íntegro, da melhor qualidade, sem sujeira, acondicionado em embalagem de plástico atóxico e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Kg	1	R\$ 28,37	R\$ 28,37



177	Glucose de milho – Embalagem de 350g. Xarope de glucose de milho, é uma solução concentrada, transparente de alta viscosidade, obtida de açúcares de milho através de um avançado processo tecnológico. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem plástica material atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, especificações físico-químicas, número de lote, data de validade, quantidade. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Un	2	R\$ 10,20	R\$ 20,40
178	Goiaba vermelha madura - UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - De primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, Sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Kg	2	R\$ 5,87	R\$ 11,74
179	Goma de xantana – Embalagem 100g - Polissacarídeo obtido naturalmente pela fermentação da bactéria Xanthomonas campestris, que sintetiza a goma para evitar sua desidratação. É um aditivo bastante utilizado na indústria farmacêutica e alimentícia como estabilizante, espessante e emulsificante. Embalagem plástica resistente atóxico em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.	Un	2	R\$ 7,50	R\$ 15,00
180	Gordura vegetal hidrogenada - Embalagem de 500 gramas. - Para forno e fogão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	Un	1	R\$ 7,63	R\$ 7,63
181	Grão de bico – Embalagem: pacote de 500g, tipo 1, de primeira qualidade. O grão-de-bico, também chamado de gravanço, ervanço, ervilha-de-galinha ou ervilha-de-bengala, é uma leguminosa da família das fabáceas,[1] muito distribuída na Índia e no Mediterrâneo. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Com registro no Ministério da Agricultura. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	6	R\$ 13,71	R\$ 82,26
182	Guardanapo de papel – Pacotes contendo 50 unidades. - Cor branco, tamanho médio: 33 x 33cm. Marca de referência: Snob e Grand Hotel.	Un	5	R\$ 2,32	R\$ 11,60

183	Hondashi - Embalagem 60g. Pó para o preparo de caldo de peixe da culinária Japonesa. Feito a partir de peixe desidratado. Pacote com 6 envelopes de 10 gramas cada.	Un	1	R\$ 12,87	R\$ 12,87
184	Hortelã fresca - Unidade(maço) – Menta de primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	15	R\$ 5,80	R\$ 87,00
185	Joelho de Porco – Unidade - De primeira qualidade, abate recente, refrigerada, com características gerais do corte, com cor e cheiro específico e livre de Parasitas, bolores ou qualquer outro contaminante, (isentos de pelos e sujidades). Embalado em saco plástico transparente. As carnes congeladas não deverão apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Contendo nome e composição do produto, lote de fabricação, data de Fabricação e validade, número do registro, do estabelecimento produtor No órgão oficial competente, cnpj, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade (peso). Validade mínima de 10 (dez) meses.	Kg	1	R\$ 10,40	R\$ 10,40
186	Joelho de Porco Defumado – Unidade. Joelho suíno cozido e defumado, embalado em embalagens sem rasgos ou fissuras. Resfriado, com validade mínima de 30 dias após data de fabricação ou congelado com validade mínima de 3 meses a partir da data de fabricação. Marca referência de qualidade: Berna.	Kg	1	R\$ 36,13	R\$ 36,13
187	Kani-Kama – Embalagem de 200 gramas. - Bastonetes feitos a base de peixe branco surimi com aroma e sabor de centolla. Marca referência de Qualidade: Peixe Rei/Santa Elena. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Un	1	R\$ 8,54	R\$ 8,54
188	Ketchup – Embalagem de 397g. - Ketchup feito com tomates selecionados, consistente e composto pelos seguintes ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, cebola, goma xantana, ácido cítrico, sorbato de potássio e aromatizantes, que não deve conter glúten. Embalado e entregue conforme legislação sanitária vigente.	Un	1	R\$ 8,39	R\$ 8,39
189	Kiwi - UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - Limpo, tenro, íntegro, com casca rugosa e saudável,	Kg	2	R\$ 11,25	R\$ 22,50



	com coloração entre o verde e o marrom, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com adequado estado de maturação: maduro mas não passado, bem desenvolvida. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
190	Lagarto Bovino – UNIDADE DE FORNECIMENTO QUILOGRAMA. - De 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	1	R\$ 28,05	R\$ 28,05
191	Laranja Bahia - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Entregue em sacas com, no máximo. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	9	R\$ 8,75	R\$ 78,75
192	Laranja lima - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 4,39	R\$ 4,39
193	Laranja pera - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	8	R\$ 1,80	R\$ 14,40
194	Leite condensado – Embalagem 395g. Obtido pela desidratação parcial do leite de vaca integral, adicionado de sacarose ou glicose, acondicionados em embalagem de folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não	Un	23	R\$ 4,54	R\$ 104,42

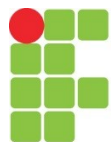


	amassada, não estufada, contendo 395g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
195	Leite de coco – Embalagem 500 ml. - Natural, integral, homogenizado, pasteurizado, para fins culinários, acondicionado em embalagens UHT ou vidro. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	35	R\$ 5,31	R\$ 185,85
196	Leite desnatado – Embalagem 1 litro. - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Un	1	R\$ 4,88	R\$ 4,88
197	Leite em pó integral – Embalagem de 400 gramas. - Leite Integral, instantâneo, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marca de referência de qualidade: Ninho – Nestlé.	Un	1	R\$ 8,76	R\$ 8,76
198	Leite integral - Embalagem 1 litro - Leite bovino, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT(ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional,	Un	60	R\$ 4,52	R\$ 271,20

	número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.				
199	Leite sem lactose – Embalagem 1 litro. Leite de vaca, sem adulterações, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, com adição de enzima lactase, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa de papelão aluminizada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Un	1	R\$ 6,24	R\$ 6,24
200	Lentilha seca – Embalagem 500g. Tipo 1, nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Com registro no Ministério da Agricultura. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Un	2	R\$ 11,51	R\$ 23,02
201	Licor Curaçau Blue – Embalagem 720 ml. Licor feito de laranjas da Ilha de Curaçao, no Caribe, possui sabor meio seco e estimulante. Muito utilizado em coquetéis pela sua cor azul, o que permite deliciosos e coloridos coquetéis. Graduação Alcoólica (%) 39%.	Un	1	R\$ 46,72	R\$ 46,72
202	Licor de Laranja – Embalagem 700 ml. Licor do tipo “Triple Sec” produzido em Saint-Barthélemy-d'Anjou, localidade do subúrbio de Angers, França. As laranjas utilizadas para a sua fabricação vêm de todas as partes do mundo. Uma das peculiaridades destes tipos de licor é que na sua preparação não há contato do álcool com a fruta que o produz, o que resulta em um produto final com pouca pigmentação, tornando-o incolor. Ou seja, sem cor. Marca de referência: Cointreau	Un	2	R\$ 46,77	R\$ 93,54
203	Limão siciliano – A granel. Limpo, maduro, suculento, coloração amarelo esverdeado característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com os umbigos laterais bem desenvolvidos. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	4	R\$ 14,94	R\$ 59,76
204	Limão tayti - A granel. Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem	Kg	37	R\$ 3,60	R\$ 133,20

	manchas, sem podridão, sem deformações. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
205	Linguiça Calabresa - Unidade de fornecimento Kg. Linguiça tipo calabresa preparada exclusivamente com carne suína, e temperada com pimenta calabresa trituradas ou picadas. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente com data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 5 meses no ato da entrega, empacotadas a vácuo com peso líquido de 1 a 3 quilos.	Kg	1	R\$ 26,04	R\$ 26,04
206	Linguiça de Pernil - Unidade de fornecimento Kg. Linguiça de carne de pernil suíno cortada a faca, com pouco teor de gordura. Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	1	R\$ 16,59	R\$ 16,59
207	Lombo de Cordeiro – Unidade de fornecimento Kg. Porção traseira do carré ovino, desossado, extra limpo, também chamado de contra filé sem capa, contra filé extra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	1	R\$ 44,01	R\$ 44,01
208	Lombo de porco defumado - Unidade de fornecimento Kg. Lombo Suíno Defumado embalado individualmente a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	1	R\$ 28,23	R\$ 28,23
209	Lombo suíno inteiro com osso - Unidade de fornecimento Kg. Lombo suíno, de primeira, inteiro e com pele, sem apresentar sujidades com odor e coloração características. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	5	R\$ 14,30	R\$ 71,50
210	Lombo moído - Unidade de fornecimento Kg. Lombo suíno, de primeira, moído. Embalado em plástico atóxico que não forneça odores e sabores. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Kg	1	R\$ 17,48	R\$ 17,48

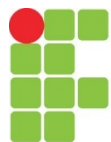
	identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.				
211	Lombo suíno sem osso peça - Unidade de fornecimento Kg. Lombo suíno, de primeira, sem osso. Produzido, embalado e entregue conforme as normas da legislação sanitárias vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	9	R\$ 20,64	R\$ 185,76
212	Louro desidratado – Pacote de aprox. 5g. Louro constituído de folhas sãs, limpas e secas. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	52	R\$ 2,05	R\$ 106,60
213	Lula em Anéis – Embalagem 500g. Cortadas em anéis uniformes prontos para o preparo. Ideal para compor pratos de frutos do mar. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	3	R\$ 46,78	R\$ 140,34
214	Maçã Gala – A granel. Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em unidades embaladas preferencialmente individualmente. Embalagem limpa, seca, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto.	Kg	3	R\$ 6,75	R\$ 20,25
215	Maçã verde . A granel. Varietal: Granny Smith. Fruta limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração verde oliva limão, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 50 e 75 mm. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	8	R\$ 8,98	R\$ 71,84
216	Maçã vermelha Fuji - A granel. Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 7,02	R\$ 7,02



217	Macarrão penne sem glúten – Embalagem 500g. Produzido à base de arroz, livre de glúten. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marca de referência URBANO.	Un	1	R\$ 16,32	R\$ 16,32
218	Macarrão Yakisoba – Embalagem 500g. Macarrão tipo yakisoba a base de trigo sarraceno, seco em embalagem de 500g. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Un	2	R\$ 7,71	R\$ 15,42
219	Maionese - Embalagem 500g. Molho consistente tipo emulsão com consistência firme composto com os seguintes ingredientes: óleo vegetal, água, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA, antioxidante BHT e BHA, corante páprica e aromatizante. Não contém glúten. Marca referencia de qualidade: Helmann's.	Un	4	R\$ 7,11	R\$ 28,44
220	Maionese light - Embalagem 500g. Molho consistente tipo emulsão com consistência firme composto com os seguintes ingredientes: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessantes gomas xantana e alfarroba, conservador ácido sórbico, sequestrante Edta cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante aroma natural de mostarda E antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Marca referencia de qualidade: Helmann's.	Un	1	R\$ 7,40	R\$ 7,40
221	Mamão formosa – A granel. Fruta in natura, tipo: mamão formosa, aplicação alimentar. limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.	Kg	1	R\$ 7,40	R\$ 7,40
222	Mamão papaia - A granel. Limpo, com bom grau de maturidade (no mínimo 3/4 da casca madura), íntegro, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem ovário múltiplo, isento de danos profundos. Fornecido em embalagens com 5 unidades cada, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 7,82	R\$ 7,82

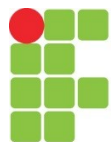
223	Mandioca - A granel. Raiz amilácea in natura com cor e textura característica, com casca em embalagem que não provoque alterações externas ou internas ao produto.	Kg	1	R\$ 4,74	R\$ 4,74
224	Mandioca fresca sem casca – A granel. Raiz amilácea com cor e textura característica, limpa sem casca, fresca, branca, sem sujeiras ou sinais de deterioração, com prazo de validade mínimo de 3 dias a partir da data da entrega, em embalagem que não provoque alterações externas ou internas ao produto.	Kg	6	R\$ 5,38	R\$ 32,28
225	Manga Tommy - A granel. Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens com 3 unidades cada, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	9	R\$ 6,27	R\$ 56,43
226	Manjeriço – Maço. Fresco, limpo e tenra. Coloração uniforme e odor característicos a espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	18	R\$ 6,29	R\$ 113,22
227	Manjerona fresca – Maço. Erva in natura limpa e tenra. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 4,96	R\$ 4,96
228	Manjerona seca – A granel. Folhas sãs, limpas e secas. folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. rio. Livre de sujidades, parasitas, fungos ou contaminantes. Embalagem de 10 a 15 gramas, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	40	R\$ 2,60	R\$ 104,00

229	Manteiga sem sal – Embalagem 200g. Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de até 4 meses.	Un	200	R\$ 5,47	R\$ 1.094,00
230	Maracujá – A granel. Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	9	R\$ 11,54	R\$ 106,83
231	Margarina com sal – Embalagem 500g. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Com sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária.	Un	3	R\$ 5,32	R\$ 15,96
232	Massa de lasanha granoduro – Embalagem 500g. Massa para lasanha, sem ovos, de granoduro (feita com farinha de granoduro). Embalagem resistente, íntegra, sem sinais de violação, comum local em polipropileno transparente e resistente que permita a visualização do produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número do lote e peso.	Un	2	R\$ 12,78	R\$ 25,56
233	Mel – Embalagem 350g. Mel de abelha puro, de flor de laranjeira. Produto natural, elaborado por abelhas a partir do néctar das flores de laranjeira, coletado e transformado por dois processos básicos, um físico, evaporação de água e outro químico, adição de enzimas. Deve apresentar registro no ministério da agricultura SIF 3070. Embalado em pote plástico de polietileno, transparente fosco, resistente.	Un	8	R\$ 33,73	R\$ 269,84



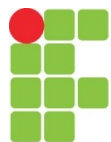
234	Melão Cantaloupe - Unidade. Fruta in natura, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	2	R\$ 8,20	R\$ 16,40
235	Melhorador para pães - Embalagem 10g. Condicionador de farinha para panificação, para corrigir farinhas deficientes e aumentar a resistência da massa. Pó de cor branco, levemente bege acinzentado, composto basicamente por amido de milho e/ou mandioca e/ou trigo e carbonato de cálcio, contendo estabilizantes e ácidos.	Un	30	R\$ 2,34	R\$ 70,20
236	Menta – Maço. Fresco, limpo e tenra. Coloração uniforme e odor característicos a espécie. Sem raiz, sem podridão, sem partes secas ou queimadas, sem manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas no produto e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 6,40	R\$ 6,40
237	Mexilhão – Embalagem 400g. Molusco bivalve da ordem Mytiloidea, consumido como fonte de alimento, sem casca embalado à vacuo, congelado.	Un	4	R\$ 28,53	R\$ 114,12
238	Mignon Suíno – Unidade de fornecimento Kg. Parte inferior da região lombar do suíno congelada e embalada à vácuo. Utilizar plásticos transparentes e atóxicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF	Kg	3	R\$ 18,63	R\$ 55,89
239	Milho verde em conserva – Embalagem 200g. Milho cozido ao vapor milho verde em conserva cozido a vapor, condicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações	Un	4	R\$ 2,19	R\$ 8,76

	nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
240	Milho verde – A granel. Milho verde in natura. Espiga de 1ª qualidade, limpa, sem palha. Com coloração dos grãos amarelo forte. Íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem funidadesgos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	7	R\$ 6,25	R\$ 43,75
241	Missô – Embalagem 500g. Pasta Missô Shiro Branca, possui soja na maior parte de sua formulação, apresenta coloração e sabor mais acentuados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 13,05	R\$ 13,05
242	Molho de peixe (NAM PLA) - Embalagem 700 ml. Tradicional tempero de molho de peixe da Tailândia. À base de Anchova possui forte e acentuado aroma. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	1	R\$ 17,88	R\$ 17,88
243	Molho de soja / Shoyu - Embalagem 500ml. Líquido marrom escuro obtido da fermentação de soja com trigo ou outro cereal ou amiláceo, de sabor levemente adocicado, comum característico e agradável aroma de extratos de carne, usado como flavorizante ou componente nutritivo em muitos países orientais. Embalagem de polietileno resistente, transparente, sem sinais de violação ou vazamento. Na embalagem deve conter informações nutricionais (especialmente a concentração de sódio), ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote e quantidade do produto.	Un	6	R\$ 14,12	R\$ 84,72
244	Molho inglês - Embalagem 150ml. Molho inglês tipo worcestershire. Condimento preparado com água, vinagre, sal, açúcar, especiarias, corante caramelo e fécula de mandioca. Não contém glúten. Embalagem de polietileno transparente e resistente, em perfeito estado, sem amassados, vazamentos, ou matérias estranhas. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do	Un	2	R\$ 3,71	R\$ 7,42

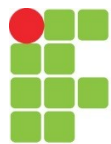


	lote, e peso completo do produto.				
245	Morango. Bandeja 250g. Fruta in natura, tipo: morango, aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	30	R\$ 9,29	R\$ 278,70
246	Mostarda à l'ancienne – Embalagem 210g. Mostarda com sabor mais suave, apresenta sementes de mostardas. A mostarda mais antiga de Dijon, feita com vinagre e grãos inteiros, escuros e claros, tem na francesa Maille um dos melhores produtores do mundo. Marca de referência: Maille	Un	3	R\$ 24,58	R\$ 73,74
247	Mostarda amarela, tipo americana - Embalagem 200g. Mostarda processada consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta-do-reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Não contém glúten.	Un	10	R\$ 7,41	R\$ 74,10
248	Mostarda Dijon – Embalagem 210g. Mostarda tipo dijon, originária da região de Dijon, na França, é preparada a partir de sementes de mostardas moídas e misturadas em vinho branco, vinagre e ácido cítrico. Suave, é indicada para molhos de saladas ou para acompanhar carnes frias. Embalagem de vidro, com tampa hermeticamente fechada, contendo informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade. Marca referência de qualidade: Maille. Origem francesa.	Un	4	R\$ 17,14	R\$ 68,56
249	Mostarda escura – Embalagem 200g. Molho de mostarda escuro, contendo: vinagre, água, semente de mostarda escura, açúcar, glicose, sal, pimenta do reino, noz moscada e conservador INS 211. Embalada em bisnaga de polietileno resistente, opaco, com rótulo contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote e peso. Marca referência de qualidade: Hemmer	Un	8	R\$ 5,71	R\$ 45,68
250	Nabo – A granel. Nabo grande e comprido. Verdura in natura, comum comprido, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração esbranquiçada e uniforme. Bem desenvolvido com tamanho unitário médio e grau de maturidade	Kg	1	R\$ 6,48	R\$ 6,48

	adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
251	Nozes – A granel. Fruto de casca rija in natura dá árvore de nome científico Aesculus californica mais conhecida com Nogueira. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 37,43	R\$ 37,43
252	Óleo de canola - Embalagem 900ml. Refinado, embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	Un	4	R\$ 10,71	R\$ 42,84
253	Óleo de gergelim torrado - Embalagem 100ml. Embalado em garrafas de vidro ou plástico resistente, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	Un	5	R\$ 16,66	R\$ 83,30
254	Óleo de girassol - Embalagem 900ml. Refinado, embalado em garrafas plásticas tipo, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	Un	3	R\$ 7,31	R\$ 21,93
255	Óleo de milho - Embalagem 900ml. Refinado, embalado em garrafas plásticas tipo, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto e informações nutricionais. Validade de mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.	Un	4	R\$ 7,26	R\$ 29,04
256	Óleo de soja - Embalagem 900ml. Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar e deverá estar isento de ranções de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as	Un	20	R\$ 4,22	R\$ 84,40



	indicações correspondentes à classificação, designação refinado e a designação de alimento não-transgênico. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.				
257	Orelha de porco salgada – Unidade de fornecimento Kg. Orelha de porco salgada, limpa sem pelos e outras sujidades íntegra e salgada, rotulada com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	Kg	1	R\$ 10,89	R\$ 10,89
258	Ovo branco – Caixa 12 unidades. Ovo branco de granja, fresco, categoria: extra. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens contendo ovos limpos, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam proteção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C.	Cx	80	R\$ 5,81	R\$ 464,80
259	Paio. Unidade fornecimento Kg. Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio, Conservadores: Nitratos e Nitritos de Sódio, açúcar, especiarias, Antioxidante: Eritorbato de Sódio, corante natural e condimento natural. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	2	R\$ 26,96	R\$ 53,92
260	Palmito Pupunha em conserva - Embalagem 300g. Palmito de pupunha em conserva. Primeira qualidade, macio, tenro, esbranquiçado, produzido de acordo com as normas higiênico-sanitárias estabelecidas, garantindo a segurança alimentar. Embalagem , apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do	Un	5	R\$ 19,25	R\$ 96,25



	produto.				
261	Pão Centeio – Embalagem 500g. Pão integral de centeio, fatiado, em embalagem de polietileno resistente, sem sinais de violação. O produto deve apresentar características próprias, não apresentar umidade interna. Embalagem transparente na lateral que permita verificar o produto. Fatias pesando aproximadamente 25g, com peso total do produto de 500g. Marca de referência; Pumpernickel	Un	2	R\$ 8,71	R\$ 17,42
262	Pão de Forma Integral – Embalagem 500g. Pão integral, feito com farinha de trigo integral. Embalagem em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade máxima de 10 dias	Un	2	R\$ 9,29	R\$ 18,58
263	Pão de forma – Embalagem 500g. Pão de forma, com casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto. Contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote.	Un	11	R\$ 6,98	R\$ 76,78
264	Pão francês – Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em sacos de papel descartável. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna.	Kg	2	R\$ 9,12	R\$ 18,24
265	Pão integral fatiado - Embalagem 400g. Pão integral, feito com farinha de trigo integral, fatiado na vertical. Em polietileno resistente, transparente na lateral, que permita visualizar o produto. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna, deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Validade máxima de 10 dias	Un	6	R\$ 7,67	R\$ 46,02
266	Pão Italiano – Unidade 500g. Pão italiano redondo, crosta dura, coloração dourada. Acondicionados em sacos de papel descartável. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, umidade interna.	Un	10	R\$ 7,98	R\$ 79,80
267	Pão sírio – Embalagem 400g. Pão sírio redondo com aproximadamente 15 cm de diâmetro, chato, extrafino. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote,	Un	6	R\$ 6,39	R\$ 38,34

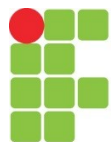
	data de validade, quantidade do produto (aproximadamente 320g), número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade máxima de 7 dias.				
268	Paprica doce – Paprica doce em pó, embalagem de 50g: condimento em pó produzido a partir de pimentas vermelhas de tamanho médio, obtidas da espécie <i>Capsicum annuum</i> . Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	4	R\$ 15,35	R\$ 61,40
269	Patinho - Unidade de fornecimento Kg. De 1ª qualidade peça de 3kg a 3,5kg. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embala do à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	3	R\$ 25,89	R\$ 77,67
270	Pé de porco salgado - Unidade de fornecimento Kg. Produto submetido por um processo de salga, desidratação e cura o que contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	1	R\$ 10,04	R\$ 10,04
271	Peito de Frango - Unidade de fornecimento Kg. Peito de frango com pele e osso congelado Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	5	R\$ 12,48	R\$ 62,40
272	Peito sem osso - Unidade de fornecimento Kg. Corte de novilho, Também conhecido como granito, podendo ainda ser chamado de pecho (espanhol), poitrine (francês) ou brisket (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	6	R\$ 15,76	R\$ 94,56
273	Pepino em conserva – Embalagem 300g. Vegetal em conserva, tipo: pepino cornichons, pepinos de tamanhos regulares, em conserva de salmoura suave, apresentados em vidros hermeticamente fechados. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	Un	2	R\$ 7,57	R\$ 15,14

	número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
274	Pepino – A granel. Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. Apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm -, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 3,26	R\$ 6,52
275	Pepino japonês – A granel. Vegetal in natura, firme, íntegro, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Coloração: verde bem escuro. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio, grau de maturação adequado. Isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Pouco tempo de estocagem.	Kg	15	R\$ 6,03	R\$ 90,45
276	Pêra Williams - A granel. Fruta in natura, tipo: pêra williams, madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa doce e abundante, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual ou superior a 200g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3	R\$ 11,11	R\$ 33,33
277	Pernil de Carneiro – Kg. De primeira qualidade Corte do quarto traseiro, da carcaça de um ovino jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	1	R\$ 33,36	R\$ 33,36
278	Pernil de cordeiro – Kg. De primeira qualidade, corte do quarto traseiro, da carcaça de um ovino jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	1	R\$ 34,14	R\$ 34,14

279	Pernil suíno - Kg. Pernil suíno sem osso, sem tempero. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	2	R\$ 8,60	R\$ 17,20
280	Pernil suíno sem pele - Kg. Pernil suíno sem pele, sem tempero. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Kg	13	R\$ 11,06	R\$ 143,78
281	Pimenta da Jamaica – A granel. Fruto da Pimenta dioica, proveniente da América Central ,de cor castanha-escura avermelhada com sabor picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 46,33	R\$ 46,33
282	Pimenta cheiro – A granel. Pimenta de cheiro fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 15,62	R\$ 31,24
283	Pimenta dedo-de-moça – A granel. Pimenta in natura, deve apresentar-se fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com a cor vermelha intensa e uniforme. Bem desenvolvido, com grau de maturidade, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 15,57	R\$ 31,14
284	Pimenta Habanero – A granel. Fruto fresco da planta Capsicum Chinense original do México. In natura, apresentada na cor laranja ou vermelha em adequado grau de maturação pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 14,22	R\$ 14,22

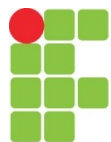


285	Pimenta Malagueta vermelha – A granel. Fruto da planta Capsicum Frutescens original do Peru. Pimenta in natura apresentada na cor vermelha, fresca, firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com grau de maturidade adequado, tamanho unitário e peso adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 15,02	R\$ 30,04
286	Pimentão amarelo -A granel. Vegetal in natura, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor amarela, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3	R\$ 20,10	R\$ 60,30
287	Pimentão verde - A granel. Vegetal in natura, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. De cor verde, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	7	R\$ 7,49	R\$ 52,43
288	Pimentão vermelho - A granel. Vegetal in Natura limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. De cor vermelha, intensa e uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	9	R\$ 20,12	R\$ 181,08
289	Pinhão - A granel. Sementes da árvore de nome científico Araucaria angustifolia, com forma de uma cunha cuja casca marrom recobre a massa compacta. Deve apresentar-se sem danos cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. De cor vermelha, intensa e	Kg	1	R\$ 11,63	R\$ 11,63



	uniforme. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
290	Pistache ou Pistáchio – Embalagem 100g. Nome científico é Pistacia vera, pertence a família da Anacardiaceae e gênero Pistacia. Fruto seco verde, drupa seca, forma ovóide, onde a noz abre-se naturalmente expondo a amêndoa, íntegro, selecionado, perfeito e cru. Acondicionado em embalagem feita de material plástico laminado e resistente, apresentando externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de fabricação, prazo de validade além das informações nutricionais e número de registro. Validade mínima de 3 meses a contar da data de recebimento.	Un	4	R\$ 25,26	R\$ 101,04
291	Polvilho azedo – Embalagem 500g. Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	2	R\$ 10,08	R\$ 20,16
292	Polvilho doce - Embalagem 500g. Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	10	R\$ 10,46	R\$ 104,60
293	Polvo Inteiro – Unidade de fornecimento Kg. Molusco in natura. Deve apresentar-se inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), carne firme, olhos salientes e brilhantes, isento de tinta, pele brilhante e aderente. Sem odor de amoníaco. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0º e 2ºC. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Kg	10	R\$ 43,71	R\$ 437,10
294	Postas de Surubi – Unidade de fornecimento Kg. Pescado congelado limpo e eviscerado, cortados em postas sem apresentar sinais de recongelamento e porcionados em embalagens adequadas. Embalado e entregue	Kg	2	R\$ 45,73	R\$ 91,46

	em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
295	Presunto magro – Unidade de fornecimento Kg. Presunto cozido fatiado, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Marca referência de qualidade: Perdigão/Sadia.	Kg	3	R\$ 26,59	R\$ 79,77
296	Queijo brie – Queijo de leite bovino de pasta mole e crosta branca resultado da ação do fungo Penicillium. Originário da região de Brie na França. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou em embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Polenguinho e Campo lindo.	Kg	3	R\$ 103,78	R\$ 311,34
297	Queijo camembert - Embalagem 125g. Queijo de pasta mole, produzido com leite de vaca, apresenta-se com uma fina crosta de bolor Penicillium branco, que se torna impregnada de pigmentos vermelhos, castanhos e amarelos. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou embalagem individual, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Serra bella e Campo lindo.	Un	4	R\$ 21,20	R\$ 84,80
298	Queijo cremoso cream cheese – Embalagem 150g. Queijo cremoso tipo cream cheese, obtido de leite pasteurizado, de sabor suave, fresco, com textura espalhável. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	12	R\$ 9,04	R\$ 108,48
299	Queijo gorgonzola - Unidade de fornecimento Kg. Queijo gorgonzola, massa semi-cozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis - esverdeados devido a ação dounidades Penicillium roqueforti, com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Kg	2	R\$ 70,93	R\$ 141,86



	identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
300	Queijo Gruyère - Unidade de fornecimento Kg. Queijo gruyere, originado do leite pasteurizado e maturado é considerado um queijo de massa semi – dura, com olhaduras pequenas, textura ligeiramente granulosa, densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho-ferrugem. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella.	Kg	1	R\$ 81,53	R\$ 81,53
301	Queijo minas frescal – Embalagem de 500g - queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	2	R\$ 32,95	R\$ 65,90
302	Queijo minas Light - Kg. - Queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas Queijo minas LIGHT, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina , consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, deve apresentar redução em 25% no seu tero calórico em relação ao queijo minas, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do	Kg	1	R\$ 26,22	R\$ 26,22

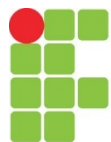


	produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
303	Queijo minas meia cura - Kg. - Queijo minas meia cura ou minas padrão, empeça, obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo contendo aproximadamente 500g por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	2	R\$ 34,67	R\$ 69,34
304	Queijo Minas Padrão Kg. - O queijo Minas (padrão) é o produto obtido de leite integral ou padronizado, pasteurizado, de massa crua, prensado mecanicamente e devidamente maturado durante 20 (vinte) dias. De faces planas e bordos retos, formando ângulo vivo; com crosta: fina amarelada, preferentemente revestida de parafina; consistência: semidura, tendente a macia, de untura manteigosa; textura: buracos mecânicos e em cabeça de alfinete, pouco numerosos; cor: branco-creme, homogênea. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	1	R\$ 43,65	R\$ 43,65
305	Queijo mussarela – Kg. - Queijo de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	6	R\$ 20,56	R\$ 123,36
306	Queijo parmesão. Kg. - Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em	Kg	4	R\$ 84,01	R\$ 336,04



	filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
307	Queijo prato - Kg. - Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 3kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1	R\$ 42,22	R\$ 42,22
308	Queijo provolone - Kg. - defumado e fatiado fino, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semi dura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela dourada e brilhante. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1	R\$ 55,02	R\$ 55,02
309	Quiabo – A granel. Quiabos pequenos e verdes. Sem partes quebradas ou manchadas. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranhos os mesmos.	Kg	1	R\$ 18,36	R\$ 18,36
310	Rabo de porco salgado - Kg. - Rabo de suíno com pele, este produto deve passar por um processo de salga, desidratação e cura. Isto contribui para preservar suas características, permitindo a comercialização em	Kg	1	R\$ 16,69	R\$ 16,69

	ambiente seco e arejado. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente.				
311	Repolho branco - Kg. Vegetal in natura, tipo: repolho branco, completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou de formações. Coloração verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranhos os mesmos.	Kg	10	R\$ 3,45	R\$ 34,50
312	Repolho roxo – Kg. Vegetal in natura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Coloração roxa vivo e brilhante. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	5	R\$ 8,59	R\$ 42,95
313	Requeijão cremoso - Embalagem de 200g. Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em embalagem de plástico ou vidro, atóxico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Un	3	R\$ 5,52	R\$ 16,56
314	Requeijão cremoso light – Embalagem de 200g. Requeijão cremoso light, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem: copo de vidro ou plástico, limpo, não violado, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Un	4	R\$ 8,69	R\$ 34,76
315	Ricota fresca - Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por	Kg	4	R\$ 27,01	R\$ 108,04



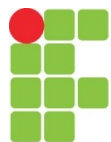
	<p>processo de defumação, sem ingredientes adicionais. Embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.</p>				
316	<p>Ricota fresca light - Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, deve apresentar redução em 25% no seu tero calórico em relação a ricota. Embalado com filme plástico com barreira termo-encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.</p>	Kg	1	R\$ 28,46	R\$ 28,46
317	<p>Ricota fresca sem sal – Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.Validade de no máximo 45 dias.</p>	Kg	1	R\$ 26,84	R\$ 26,84
318	<p>Rúcula - Unidade (maço). - Vegetal in natura,deve apresentar-se tenra, hidratada, com folhas grandes e íntegras, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Coloração verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando comprimento entre 80 e</p>	Un	11	R\$ 3,00	R\$ 33,00



	100mm, diâmetro basal de 50mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
319	Sal iodado - Em embalagem plástica de 1kg. - Sal de grau alimentício, iodado, constituído por cristais de cloreto de sódio de granulo metria regular. Obtido através da moagem de sal in natura seguida de processo de purificação por lavagens sucessivas. Todo o processo é rigidamente controlado, de modo a fornecer um sal refinado com alto grau de pureza. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	15	R\$ 4,59	R\$ 68,85
320	Salame italiano – Kg. - Salame tipo italiano, fatiado finamente, em embalagem à vácuo, prazo de validade indicado na embalagem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	1	R\$ 83,29	R\$ 83,29
321	Salsão ou Aipo - Unidade (maço). - Vegetal in natura, tenro, sem deformações, sem áreas murchas, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, hidratado, com folhas grandes e íntegras. Coloração verde escura, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	29	R\$ 6,01	R\$ 174,29
322	Salsinha . Unidade (maço). - Vegetal in natura, tipo: salsinha, aplicação: alimentar. Apresentação: em molho, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Cor: verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou	Un	120	R\$ 5,53	R\$ 663,60

	sabor estranho aos mesmos.				
323	Sálvia - Unidade (maço). - Vegetal in natura, hidratado, sem podridão, sem áreas amareladas nem queimadas por sol ou por frio, sem deformações, sem áreas murchas. Coloração verde, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	6	R\$ 5,37	R\$ 32,22
324	Sobrepaleta Suína - Kg. - Corte suíno da parte superior da paleta, sem osso. Inteira, fresca, deve apresentar uma coloração avermelhada, e odor característico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	3	R\$ 9,15	R\$ 27,45
325	Sorvete de creme – Embalagem 2L. Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de creme. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	5	R\$ 24,33	R\$ 121,65
326	Suã de porco cortado (osso da bisteca) - A Unidade de fornecimento Kg. Espinhaço suíno ainda com retalhos de carne, fresco, refrigerado. Com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	Kg	1	R\$ 6,83	R\$ 6,83
327	Suco concentrado de abacaxi – Embalagem 500ml. Suco industrializado com rendimento igual ou superior a 1,5 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	Un	3	R\$ 7,11	R\$ 21,33
328	Suco concentrado de caju – Embalagem 500 ml. Suco industrializado com rendimento igual ou superior a 4 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional,	Un	1	R\$ 6,92	R\$ 6,92

	número de lote, data de validade, quantidade do produto.				
329	Tahine – Embalagem 250g Pasta salgada de gergelim de coloração marrom clara. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso.	Un	2	R\$ 23,56	R\$ 47,12
330	Tangerina - Kg. - Fruta in natura, de apresentação firme, íntegra, sem rachaduras, casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações, com polpa amarela, doce, succulenta e abundante. Coloração predominantemente laranja ou laranja-esverdeado com diferentes níveis de maturação. Bem desenvolvida, apresentando diâmetro de 70mm ou mais e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50
331	Tapioca – Embalagem de 500 gramas. - Alimento proveniente do processamento da mandioca para a elaboração de bolos, pudins, cremes. Farinha branca, apresentada em grãos grandes diferente da goma de mandioca e diferente do polvilho. Não pode apresentar mofo ou insetos. Produzido, embalado e entregue conforme legislação vigente.	Un	1	R\$ 7,48	R\$ 7,48
332	Tequila ouro - Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Bebida destilada alcoólica simples de agave. A TEQUILA OURO é uma combinação de Tequilas “Jovens”, sem envelhecimento, com Tequilas “Reposado”, envelhecidas por no mínimo 6 meses em barris de carvalho. Possui sabor Amadeirado, levemente doce, com notas de Agave e baunilha.	Un	1	R\$ 59,30	R\$ 59,30
333	Tofu – Embalagem de 200g. - Alimento de origem oriental feito a partir da soja, de textura semelhante ao queijo, possui uma coloração branca e um sabor delicado. Embalagem devendo conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Un	3	R\$ 11,45	R\$ 34,35



334	Tomate cereja – Embalagem contendo 350 gramas. - Vegetal in natura, limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Coloração vermelha, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Un	3	R\$ 7,60	R\$ 22,80
335	Tomate italiano - Kg. - Vegetal in natura, limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Coloração vermelha, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	82	R\$ 6,94	R\$ 569,08
336	Tomate Pelado inteiros em molho – Embalagem 400g. - Tomates descascados inteiros conservados em seu próprio suco, com um característico e agradável aroma, usado como componente nutritivo. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Un	2	R\$ 6,48	R\$ 12,96
337	Tomate seco – Embalagem contendo 280g. Temperados, inteiros, em conserva de azeite e temperos, acondicionados em embalagem de vidro limpa, resistente, vedada hermeticamente, atóxica, isenta de ferrugem. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	2	R\$ 23,01	R\$ 46,02
338	Tomilho fresco – Unidade (maço). - Limpo, em maço, com folhas ovais. Sem mofo ou podridão. Cor: verde escura, uniforme. Aroma pronunciado, característico do alimento fresco. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos	Un	26	R\$ 6,52	R\$ 169,52

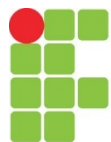
	produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
339	Toucinho Suíno - Kg. - Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	3	R\$ 14,62	R\$ 43,86
340	Trigo para Kibe – Embalagem de 500g. Próprio grão do trigo integral, quebrado e torrado. Embalagem contendo 500g de plástico transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA.33 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	1	R\$ 4,49	R\$ 4,49
341	Uva Itália – Kg. Fruta in natura, limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Cor: verde claro, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 11,32	R\$ 11,32
342	Uva moscatel – Kg - Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Coloração avermelhada a roxa claro, com diferentes graus de saturação. Bem desenvolvida, grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 15,09	R\$ 15,09
343	Uva Niágara – Fruta in natural limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos	Kg	1	R\$ 10,96	R\$ 10,96



	profundos. Cor: roxo, uniforme. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 100 e 200gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
344	Uva passa branca – Pacote com 200g. A Granel. Fruta desidratada, , sem semente, . Embalagens em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	4	R\$ 6,79	R\$ 27,16
345	Uva passa preta, sem semente – Embalagem 100g. Fruta desidratada, sem semente, embalada em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	27	R\$ 1,58	R\$ 42,66
346	Uva rubi - Kg. Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos. Coloração avermelhada a roxa claro, com diferentes graus de saturação. Bem desenvolvida, grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 11,03	R\$ 11,03
347	Vagem fresca - Limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão, com mínimo ou nenhum teor de fibras. Coloração verde uniforme. Bem desenvolvida, grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	2	R\$ 15,38	R\$ 30,76



348	Vinagre/acetato balsâmico 500ml. Vinagre de vinho tinto obtido a partir de mosto de uva, em ótimo grau de maturação. É obtido através da fermentação de uvas típicas trebbiano e lambrusco. a formulação do acetato balsâmico consta de um processo lento de fermentação desenvolvido em diversos barris de diferentes tipos de madeira. embalagem com 500ml. produzido e embalado na Itália.	Un	2	R\$ 12,83	R\$ 25,66
349	Vinagre de arroz – Embalagem 500ml. obtido a partir do álcool etílico contido na matéria prima, Sakê ou Vinho de Arroz, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de micro-organismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Arroz. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 500ml. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares.	Un	2	R\$ 6,15	R\$ 12,30
350	Vinagre de maçã – Embalagem de 750 ml. - Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa PET com capacidade de 900ml. Produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares.	Un	2	R\$ 4,46	R\$ 8,92
351	Vinagre de vinho branco – Embalagem de 500 ml. - O álcool etílico contido na matéria prima, que é o vinho, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de micro organismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Branco. Como aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%.	Un	4	R\$ 3,68	R\$ 14,72
352	Vinagre de vinho tinto – Embalagem de 500 ml. - O álcool etílico contido na matéria prima, vinho tinto, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de micro organismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Tinto. Aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet.	Un	1	R\$ 4,76	R\$ 4,76



353	Vinho branco, seco, Chardonnay - Embalagem: Garrafa de 750 ml. - AA/BR – Vinho branco, seco, nacional, produzido a partir de uvas Chardonnay. Produzido em região de altas altitudes. Marca de referencia: Cardonnay / Villa Francioni.	n	5	R\$ 28,48	R\$ 142,40
354	Vinho branco seco – Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Produzido a partir de uvas Riesling. Produzido na Alsácia / França. Safra 2006 ou posterior.	Un	6	R\$ 27,84	R\$ 167,04
355	Vinho do porto Ruby – Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho do Porto tipo Ruby Vinho do Porto tinto. País de origem: Portugal.	Un	2	R\$ 64,85	R\$ 129,70
356	Vinho do Porto, tinto, Tawny – Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho do Porto tinto, seco, Tawny. País de origem: Portugal.	Un	1	R\$ 69,80	R\$ 69,80
357	Vinho Madeira - Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto, doce, tipo madeira - Vinho tinto, fortificado, doce, nacional, tipo madeira. Para uso culinário. País de origem: Portugal.	Un	1	R\$ 66,40	R\$ 66,40
358	Vinho carmenere Chileno – Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto seco de origem chilena produzido á partir da uva Carmenere.	Un	2	R\$ 36,19	R\$ 72,38
359	Vinho tinto, seco, Merlot – Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto, seco, produzido a partir de uvas Merlot. Safra 2005 ou posterior.	Un	1	R\$ 61,42	R\$ 61,42
360	Vinho tinto, seco, Pinot noir - Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Vinho tinto, seco, produzido a partir de uvas Pinot Noir. Safra 2005 ou posterior. Procedência: Argentina. Marca de referência: De Martino Single Vineyard.	Un	2	R\$ 65,69	R\$ 131,38
361	Wasabi - Embalagem de 43g. Raíz forte japonesa. Cor verde. Wasabi em pasta (raiz forte), de sabor extremamente picante, utilizada no acompanhamento de sushis e sashimis. Origem: Japão. Ingredientes: raiz forte, lactose, sorbitol, óleo de milho, sal, água, aromatizante, emulsificante, açafrão, corante artificial amarelo. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Un	1	R\$ 15,02	R\$ 15,02



INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ



Ministério da Educação

362	Xerez – Embalagem: Garrafa de 750 ml. - Tipo de vinho fortificado típico da Espanha.	Un	1	R\$ 52,14	R\$ 52,14
363	Zimbro – Kg. Baga de árvores do gênero Juniperus nativas de regiões temperadas do hemisfério norte. Utilizada como especiaria. A granel, pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação usuais. Embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1	R\$ 64,97	R\$ 64,97
TOTAL					R\$ 29.324,73

4. ESPECIFICAÇÕES GERAIS

- 4.1** Todos os ITENS descritos na Seção 3 deverão ser entregues em perfeito estado.
- 4.2** Deverão ser fornecidos apenas itens novos, sendo vedado, em quaisquer circunstâncias, o uso de produtos reconicionados, reciclados, enfim, provenientes de reutilização de material já empregado;
- 4.3** Todos os itens deverão conter todas as informações necessárias de conservação e dentro da data de validade;
- 4.4** Todos os itens entregues, em parcelas, ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, deverão obedecer a um mesmo padrão de qualidade, devendo ser entregues preferencialmente itens iguais entre si (mesmo modelo, marca);
- 4.5** Todos os itens fornecidos deverão estar de acordo com as especificações contidas na Descrição dos Itens presente neste Termo de Referência, conforme **Tabela I da Seção 3**.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 5.1** Na proposta de preços deverá constar a descrição detalhada dos itens, de acordo com as especificações do item 3.1 deste Termo de Referência, sendo que a validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.
- 5.2** Deverá a proposta, conter o valor unitário para cada saída e o valor total, aceitável no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula, em moeda corrente no Brasil (R\$).
- 5.3** O valor máximo a ser pago por item, está especificado na **Tabela I da Seção 3 (três)**, não sendo aceito lance com valor superior ao valor de referência.
- 5.4** Na proposta deverá conter além da especificação completa do material fornecido, o preço e a marca a ser fornecida.
- 5.4.1** Poderão ser anexados à proposta Catálogos e folhetos descritivos dos materiais/equipamentos elaborados e/ou divulgados pelo licitante, fabricante, integrador, distribuidor, etc.

6. ESTRATÉGIAS DE FORNECIMENTO, PRAZO DE ENTREGA OU PRAZO DE EXECUÇÃO.

- 6.1** O cumprimento do objeto do presente Termo de Referência compreende o fornecimento e a entrega do objeto licitado, de acordo com as especificações descritas na Seção 3, e no Local específico indicado pelo IFPR, de acordo com o endereço indicado no Edital.
- 6.2** Os itens deverão ser entregues no endereço indicado, conforme as quantidades solicitadas pelo Campus Foz do Iguaçu no momento da aquisição, no prazo de 48 horas, contados da data da solicitação de fornecimento.
- 6.3** Os itens serão entregues em dias úteis, das 8h30min às 11h30min e das 14h00min às 16h00min, e deverão ser descarregados e colocados em local indicado por servidor responsável do IFPR.
- 6.3.1** A retirada dos materiais/equipamentos dos veículos transportadores e a remoção destes até os locais onde deverão ser entregues ficarão por conta do fornecedor.
- 6.4** Os itens/produtos deverão ser entregues acondicionados e embalados, de forma que não sofram avarias. Todos os bens deverão ser seguramente embalados com material reciclável (Lei nº 12.305/2010, artº32).
- 6.4.1** As embalagens devem ser fabricadas com material que propiciem a reutilização ou reciclagem.
- 6.4.2** Cabe aos respectivos responsáveis assegurar que as embalagens sejam
- 6.4.3** Restritivas em volume e peso, as dimensões requeridas à proteção do conteúdo;
- 6.4.4** Projetadas de forma a serem reutilizadas de maneira tecnicamente viável e compatível com as exigências ao produto que contêm;
- 6.4.5** Recicladas, se a reutilização não for possível.



6.5 Os itens deverão estar dentro da data de validade aceitável, conforme o tipo de insumo (mais ou menos perecível), contados a partir da data de entrega.

6.5.1 Caso qualquer produto apresente defeito de fabricação quando em uso no decorrer do prazo de validade, o fornecedor deverá efetuar a troca do mesmo em até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação, sem ônus adicional para o Instituto Federal do Paraná.

6.6 O objeto desta licitação será recebido:

6.6.1 Provisoriamente pelo servidor designado, sendo o recebimento provisório apenas para simples conferência física dos materiais. O recebimento **definitivo** dos materiais/equipamentos deverá ocorrer no prazo de até 01 (um) dia útil contado do recebimento provisório, depois de verificadas as embalagens, data de validade e demais conferências necessárias.

6.6.2 O recebimento não exclui a responsabilidade civil da adjudicatária. Assim, mesmo entregue e recebido definitivamente, o componente fica sujeito à substituição pela adjudicatária, desde que comprovada a existência de problemas cuja verificação seja possível no decorrer de sua utilização;

6.7 A entrega de produtos ou componentes, que não estejam de acordo com as especificações contidas na proposta, implicará a recusa no recebimento, por parte do IFPR, que colocará o objeto à disposição de adjudicatária para substituição no prazo máximo de 01 (um) dia útil, sem que acarrete despesa adicional para o IFPR, subordinando-se, por conseguinte, a adjudicatária, às penalidades a serem incluídas no edital.

Foz do Iguaçu, em 24 de novembro de 2016.

RESPONSÁVEL PELA MONTAGEM DO TERMO DE REFERÊNCIA:

NOME: Monice Moise de Freitas Aquino

SIAPE: 1801856

COORDENADORA ADMINISTRATIVA

APROVO O TERMO DE REFERÊNCIA ACIMA:

NOME: Nelson de Castro Neto

SIAPE: 1558825

ORDENADOR DE DESPESAS DA UNIDADE

O ORIGINAL ENCONTRA-SE ASSINADO À FOLHA 182V DO PROCESSO

ANEXO II

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
Pregão Eletrônico 30/2016 (SRP)**

1. PARA LANÇAR A PROPOSTA NO SISTEMA COMPRASNET:

A licitante deverá preencher o campo da **Especificação Detalhada do Objeto**, com as informações sobre o item, esclarecendo todas as especificações técnicas do serviço/material, conforme o solicitado no Termo de Referência, sendo desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo:

- não serão aceitas descrições genéricas como: “conforme Edital”, “atendemos o Edital”, dentre outras ou identificarem a licitante;
- No campo fabricante deverá ser preenchido com o nome de um fabricante;
- No campo Marca deverá ser preenchido com somente uma marca e um modelo, se houver.

2. PARA ENCAMINHAR A PROPOSTA DEFINITIVA - PARA A LICITANTE VENCEDORA:

A Proposta escrita, a ser encaminhada pela licitante vencedora, após a fase de lances, deverá especificar detalhadamente o objeto, contemplando todas as especificações técnicas:

- descrição detalhada;
- quantidade, marca, modelo, fabricante, preço unitário e preço total;
- preços expressos em real, com no máximo duas casas após a vírgula;
- identificação da empresa: CNPJ, endereço, telefones, e-mail, representante legal e responsáveis pelo contato;
- validade da proposta e prazo de garantia.

Razão Social:

CNPJ:

Rua:

n°:

Bairro:

Cidade:

CEP:

Estado:

Contato/Representante legal:

RG:

CPF:

Fone/Fax:

E-mail:

Dados para Pagamento:

Banco:

Agência:

Conta:

Validade da proposta: _____ dias.

Lote	Item	Descrição do Item	Marca/ Modelo	Unid. De Fornecimento	Quant.	Preço Unitário	Preço Total

_____ de _____ de _____.

**(Assinatura do REPRESENTANTE LEGAL)
(Carimbo)**

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP).

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2016

PROCESSO N.º 23411.005741/2016-16

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DO PARANÁ - IFPR**, pessoa jurídica de direito Público, com sede na Av. Victor Ferreira do Amaral, 306 – Tarumã. CEP: 82530-230, na Cidade de Curitiba, Estado Paraná, inscrito no CNPJ sob nº 10.652.179/0001-15, neste ato representado pelo seu Pró-Reitor de Administração Senhor José Sikora Neto, inscrito no CPF 070.927.319-33, designado pela Portaria do Magnífico Reitor do IFPR de nº 1505/2016, publicada no DOU de 01 de novembro de 2016, seção 2, página 28, realizou no site www.comprasnet.gov.br, Pregão Eletrônico para Registro de Preços e, nos termos da Lei nº 10.520/02 e os Decretos nº 5.450/05, 7.892/2013, 3.555/2000, Lei nº 8.666/93, Lei Complementar 123/2006 e das demais normas aplicáveis, em razão da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico de Registro de Preços nº 30/2016, Ata de Julgamento de Preços, divulgada no Comprasnet e homologada pelo Ordenador de Despesas deste IFPR, **RESOLVE registrar os preços** para a aquisição dos produtos registrados na cláusula primeira, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar no certame acima enumerado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.

A presente ATA tem por objeto a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de Gêneros de Alimentação, necessários a atender as demandas do curso de Técnico em Cozinha, do Instituto Federal do Paraná, Campus de Foz do Iguaçu, de acordo com as especificações e quantidades definidas no Termo de Referência do Edital de Pregão Nº 30/2016, que passa a fazer parte desta Ata, com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes classificadas em primeiro lugar, por item, conforme consta nos autos do processo nº 23411.005741/2016-16.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS.

A relação do(s) item (ns) com a(s) respectiva(s) empresa(s) ofertante(s) do menor valor por item e/ou lotes, a(s) qual (is) terá (ão) preferência de contratação, constitui o Anexo I desta Ata (proposta definitiva de preço).

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS.

A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, contada a partir de sua assinatura, durante o qual o IFPR não será obrigado a adquirir o material referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do IFPR, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013, em especial o seu artigo 22, do parágrafo primeiro ao nono.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: As aquisições ou contratações adicionais a que se refere esta cláusula não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Quanto o pedido de compra for emitido por órgão que não tenha participado do certame licitatório, será da inteira responsabilidade e iniciativa desse todos os atos de administração juntos aos

fornecedores. Considerando que cada Autorização de Fornecimento, acompanhada da respectiva Nota de Empenho, terá entrega imediata, será dispensada a celebração de instrumento específico de contrato, na forma do disposto no §4º do art. 62, Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – LOCAIS E PRAZO DE ENTREGA.

O objeto será entregue nos endereços indicados pelas unidades requisitantes, no ato de envio das Autorizações de Fornecimento (AF) acompanhadas da respectiva nota de empenho (NE).

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O prazo para entrega dos materiais será de 02 (dois) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, pelo fornecedor. As entregas deverão ser efetuadas de segunda a sexta-feira, no horário da 8h30min às 11h30min e das 14h00min às 16h00min.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: O fornecedor assume o compromisso de receber as Autorizações de Fornecimento (AF) e as Notas de Empenhos (NE) pelo e-mail indicado na Declaração de Concordância com a Ata de Registro de Preços, concordando que não sendo confirmado o recebimento do e-mail, o IFPR considerará como recebido, iniciando a contagem do prazo de entrega.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO.

O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou, por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas, em até 30 dias, contado a partir da data do ateste de recebimento definitivo do material/equipamento nas faturas/notas fiscais.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: O ateste somente será efetuado pelo órgão após verificação da conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no pedido de compra;

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Os pagamentos mediante emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, serão realizados desde que a contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias;

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Previamente à contratação e antes de cada pagamento será realizada consulta “online” ao SICAF, visando apurar a regularidade da situação do fornecedor, sem a qual referidos atos serão sobrestados até a sua regularização;

SUBCLÁUSULA QUARTA: Ocorrendo atraso no pagamento, por culpa do IFPR, os valores em atraso serão atualizados até a data do efetivo pagamento, com base na variação “pro rata tempore”, utilizando-se o IPCA/IBGE do mês anterior, caso seja positivo do Indexador, consoante solicitação do adjudicatário e emissão do documento fiscal correspondente;

SUBCLÁUSULA QUINTA: O IFPR reterá na fonte, os impostos devidos, conforme legislação vigente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: As aquisições dos materiais/equipamentos constante do presente Registro de Preços ocorrerão de acordo com as necessidades e conveniências do IFPR e desde que exista o respectivo crédito orçamentário, mediante a emissão do documento denominado Nota de Empenho (NE).

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Quando o pedido de compra for emitido por órgão que não tenha participado do certame licitatório, será da inteira responsabilidade e iniciativa desse todos os atos de administração junto aos fornecedores. Considerando que cada Autorização de Fornecimento, acompanhada da respectiva Nota de Empenho, terá entrega imediata, será dispensada a celebração de instrumento específico de contrato, na forma do disposto no § 4º do artigo 62 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: O contrato de fornecimento só estará caracterizado mediante o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), devidamente acompanhada da respectiva Nota de Empenho (NE), pelo fornecedor.

SUBCLÁUSULA QUARTA: O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

SUBCLÁUSULA QUINTA: Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas no Edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será colocada à disposição

do fornecedor, para substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES.

As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata ou através de GRU, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente. As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: Conforme o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/02 e 28 do Decreto nº 5.450/2005 quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do artigo 4º, da sobredita Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Além do previsto na Subcláusula Primeira, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços e pela verificação de quaisquer das situações prevista no art. 78, incisos I a XI e XVIII da Lei nº 8.666/93, a administração poderá aplicar as seguintes penalidades:

- a)– advertência, por escrito, inclusive registrada no cadastro específico (SICAF);
- b) – multa equivalente a 0,5% (meio por cento) por dia de atraso do evento não cumprido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;
- c)– suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a União, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d)– 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 publicou 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 na letra anterior (“c”);
- e)– cancelamento do respectivo registro na Ata.

CLÁUSULA NONA – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, (art. 17 do Decreto nº 7.892/2013).

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, (art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, (§ 1º, art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).

SUBCLÁUSULA QUARTA: A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original, (§ 2º, art. 18 do Decreto nº 7.892/2013).

SUBCLÁUSULA QUINTA: Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá, (art. 19 do Decreto nº 7.892/2013):

- a. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e (inciso I, art. 19 do Decreto nº 7.892/2013);



- b. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, (inciso II, art. 19 do Decreto nº 7.892/2013).
- c. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa, (parágrafo único do art. 19 do Decreto nº 7.892/2013).

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO MATERIAL.

A entrega do material deverá ser efetuada no local estabelecido na Cláusula Quinta da presente Ata, obedecidas às quantidades determinados pela Unidade Administrativa solicitante, desde que dentro do limite definido no Termo de Referência, anexo ao Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

O **fornecedor beneficiário** terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA: A pedido, quando:

- a. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA: Por iniciativa do IFPR, quando:

- a. O fornecedor beneficiário não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aos praticados no mercado;
- b. Perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- c. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d. Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço, sem justificativa aceitável;
- f. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA: O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo e ensejará aditamento da Ata pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro. Em qualquer hipótese de cancelamento de registro é assegurado o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA QUARTA: A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a. Por decurso do prazo de vigência;
- b. Quando não restarem fornecedores registrados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DE NOTAS DE EMPENHO.

As aquisições serão autorizadas, caso a caso, pelo ordenador de despesas do IFPR. A emissão das Notas de Empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante, quando da solicitação do material.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS INTEGRANTES.

Integram esta Ata de Registro de Preços, o Edital do Pregão nº 30/2016 e seus anexos, e também a proposta das empresas, classificadas em 1.º lugar, que farão parte como **ANEXO I DO PRESENTE DOCUMENTO.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO.

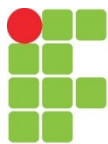
O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será o da Justiça Federal, da cidade de Curitiba, Seção Judiciária do Paraná, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Curitiba, _____ de _____ de 2016.

Pró-Reitor de Administração
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

SÃO AS PROPOSTAS DEFINITIVAS DE PREÇOS.



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA COM A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) 30/2016 – IFPR

A empresa [Digite texto]

Declara para os devidos fins, que:

- 2.1.1 Concorda com minuta da Ata de Registros de Preços do Pregão Eletrônico nº 30/2016 do IFPR, e a mesma será recebida após a assinatura do Instituto Federal do Paraná;
- 2.1.2 que a proposta definitiva (preços registrados) fará parte da Ata de Registro de Preço como anexo I da mesma;
- 2.1.3 Assume o compromisso de receber as Autorizações de Fornecimento e Empenhos pelo e-mail institucional [Digite texto] concordando que não sendo confirmado o recebimento do e-mail, o IFPR considerará como recebido, iniciando a contagem do prazo de entrega;
- 2.1.4 Assume o compromisso de avisar o IFPR quando houver mudança de e-mail

[Digite texto], ____ de _____ de [Digite texto].

(assinatura e identificação do REPRESENTANTE LEGAL)
Carimbo da Empresa