

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

**ATA**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 268/2024/SUPEL_RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº 90264/2024		
Data da Homologação:	07/10/2024	Processo nº	0029.030201/2024-07
Órgão Participante:	Secretaria de Estado da Educação - SEDUC		
Órgão gerenciador:	Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL		

**1. CLÁUSULA I – IDENTIFICAÇÃO DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S).**

1.1. A identificação dos detentores está inserida no anexo único desta ata.

**2. CLÁUSULA II – DO OBJETO**

2.1. REGISTRO DE PREÇO para futura e eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para confecção e oferta de Alimentação Escolar ao alunado das Unidades Executoras da Rede Estadual de Ensino, pertencentes ao município de São Francisco do Guaporé, jurisdicionado à Coordenadoria Regional de São Francisco do Guaporé, visando atender as necessidades do Secretaria de Estado da Educação - SEDUC.

**3. CLÁUSULA III – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. A validade desta ata de registro de preços será de 1(um) ano, contados a partir da publicação no Diário Oficial do Estado, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, mediante pesquisa de mercado que leve em consideração os parâmetros fixados no art. 51 do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

**4. CLÁUSULA IV – DA UTILIZAÇÃO DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

4.1. A adesão ao presente Registro de Preços fica condicionada ao atendimento das determinações do Estado de Rondônia após autorização expressa do órgão gerenciador – Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL.

4.2. A adesão fica ainda condicionada às exigências dispostas no art. 124, § 1º ao § 8º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, em consonância com o art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais (caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens registrados na ata de registro de preços, ressalvado o disposto no art. 86, § 7º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.4. O conjunto de solicitações de adesão, independentemente do órgão ou entidade solicitante, não poderá exceder ao limite global de duas vezes o quantitativo registrado.

## 5. CLÁUSULA V – DA REVISÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO

5.1. Os preços registrados poderão ser revisto em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, observada a instrução processual respectiva, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, conforme disposto no art. 133 do Decreto Estadual nº 28.874 de 25 de janeiro de 2024.

5.2. Os preços registrados serão mantidos inalterados por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços - ARP, admitida sua revisão para majorar ou minorar os preços registrados em casos excepcionais, nas hipóteses legais e considerando os preços vigentes de mercado.

5.3. A revisão de preços precederá de requerimento: I - do detentor da ata, que deverá fazê-la antes do pedido de fornecimento e, instruindo seu pedido com documentação probatória de majoração de preço do mercado e a oneração de custos; ou II - pelo órgão participante ou órgão interessado, comprovando por meio de pesquisas de preços que há minoração do valor originalmente registrado.

5.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado e, caso este não aceite a redução dos seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas, nos termos do art. 134, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital, nos termos do art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.

5.5.1. Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no art. 135, § 2º do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

5.6. Caso comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, poderá ser efetuada a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

5.6.1. O órgão gerenciador, em alternativa à atualização prevista no item 5.6 desta Ata de Registro de Preços, poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação de penalidades, convocando, posteriormente, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

5.6.2. A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

5.7. O cancelamento do preço registrado, em conformidade com o artigo 136 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, poderá ocorrer por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, **devidamente comprovados e justificados**, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

5.7.1. O preço registrado, em atenção ao estabelecido pelo art. 136, inc. I a V do Decreto Estadual nº 28.874/2024, também poderá ser cancelado quando o fornecedor descumprir total ou parcialmente as condições previstas na Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, não aceitar reduzir o seu preço registrado na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado ou sofrer sanção prevista na forma do Decreto Estadual nº 28.874/2024 em seu Capítulo VIII.

## 6. CLÁUSULA VI - DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

- 6.1. Em atenção ao art. 131 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, o cadastro reserva será composto pelos demais licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, a ser incluído na respectiva ata na forma de anexo, respeitada a sequência da classificação do certame.
- 6.2. O cadastro reserva poderá ser utilizado nas hipóteses previstas no art. 131, § 1º do Decreto Estadual nº 28.874/2024.
- 6.3. A apresentação de novas propostas para compor o cadastro de reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 6.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame tenha seu registro cancelado ou revogado.
- 6.5. Para o registro do preço dos demais licitantes será exigida a análise da habilitação.

**7. CLÁUSULA VI - DAS CONDIÇÕES A SEREM OBSERVADAS NAS FUTURAS CONTRATAÇÕES**

- 7.1. As condições gerais referentes ao fornecimento, tais como prazo, local de entrega e recebimento do objeto, como também as relativas às penalidades e obrigações da Administração e do fornecedor detentor do registro, encontram-se definidas no Termo de Referência e Edital da licitação, partes integrantes da presente Ata.
- 7.2. É **vedado** o aditamento dos quantitativos consignados na Ata de Registro de Preços.
- 7.3. A detentora do registro fica obrigada a atender todas as ordens de fornecimento efetuadas pelo órgão participante, durante a vigência desta ata.
- 7.4. Em atenção ao art. 126 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, faz-se necessário a permanente pesquisa de mercado, inclusive, antes da formalização da contratação, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.
- 7.5. A violação da integridade da conduta contratual, por meio do rompimento de deveres contratuais ou oriundos de outras normas aplicáveis ao caso, sujeita o contratado à aplicação das penalidades legalmente previstas nos arts. 184 ao 187 do Decreto Estadual nº 28.874/2024, bem como art. 156 da Lei n. 14.133, de 2021.

**8. CLÁUSULA VII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 8.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.
- 8.2. Fica a empresa detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.
- 8.3. A Ata de Registro de Preços, os ajustes dela decorrentes, suas alterações e rescisões obedecerão ao Decreto Estadual nº28.874 de 25 de janeiro de 2024, à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e às normas complementares e às disposições presentes nesta Ata e no Edital que a precedeu, aplicáveis à execução e, especialmente, aos casos omissos.
- 8.4. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, os ANEXOS desta ata que contém os preços registrados e seus respectivos detentores.

**9. CLÁUSULA VIII - DO FORO**

- 9.1. Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata, é competente o Foro da Comarca de Porto Velho/RO, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**ANEXO ÚNICO**

Item	Especificação	Unid	Consumo Estimado	Marca	Percentual de Desconto	Empresa Detentora
------	---------------	------	------------------	-------	------------------------	-------------------

1	<p>ABÓBORA CABOTIÁ - De 1ª qualidade, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, sem rachaduras, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação, coloração uniforme, não se apresentar queimada de sol ou com manchas, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.</p>	KG	1.104	REGIÃO	34,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
2	<p>ALHO NACIONAL BRANCO COMUM - De 1ª qualidade, bulbos íntegros, firmes e corados, limpos, graúdo, cabeça inteira fisiologicamente bem desenvolvida, sem danos mecânicos ou causados por pragas e livres de umidade externa anormal. Embalagem em saco plástico atóxico de 100g a 1kg.</p>	KG	424	CEASA	21,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
3	<p>BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.</p>	KG	305	CEASA	18,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

4	BETERRABA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades (lavadas ou escovadas), parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	1033	CEASA	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
5	CEBOLA NACIONAL BRANCA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, apresentar cor e odor característicos, sem ferimentos ou defeitos, não devem apresentar brotos. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	964	CEASA	29,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
6	CENOURA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embaladas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos a partir de 1kg.	KG	3927	CEASA	32,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

7	INHAME - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca isenta de pragas visíveis a olho nu, apresentar cor e odor característicos, inteiras, não devem apresentar brotos ou pontos verdes, ter ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	499	CEASA	28,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
8	LARANJA PERA - De 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, apresentando bom estado de maturação para consumo, possuir cor, odor e sabor característicos, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	35	CEASA	14,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
9	MAÇÃ NACIONAL – VERMELHA - De 1ª qualidade, tamanho médio, firmes e sem ferimentos, apresentar cor, brilho e odor característicos, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	24	CEASA	20,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

10	MACAXEIRA (MANDIOCA) – De 1ª qualidade, embaladas a vácuo, descascada, congelada, limpas, firmes, apresentar cor uniforme e odor característicos, ausência de sujidades ou qualquer alteração que os tornem impróprios para o consumo. Possuir Certificado ou Laudo do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Embalagem com rotulagem nutricional, contendo dados do fornecedor. Validade mínima de 30 dias, no ato da entrega. Embalagem contendo 1kg.	KG	3540	REGIÃO	20,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
11	MANGA - De 1ª qualidade, in natura, tamanho de médio a grande, polpa firme, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo, apresentar cor e odor característicos, inteiros, com bom estado de maturação, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	36	CEASA	12,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
12	PIMENTÃO VERDE – De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades. Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	3	CEASA	22,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

13	<p>REPOLHO VERDE – De 1ª qualidade, tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, frescos, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas e sujidades, possuir cor, odor e sabor característicos.</p> <p>Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.</p>	KG	1384	CEASA	48,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
14	<p>TOMATE - De 1ª qualidade, polpa firme, casca lisa e com brilho, apresentar cor e odor característicos, inteiros, apresentando bom estado de maturação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Acondicionado em caixa plástica vazada ou em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.</p>	KG	4628	CEASA	40,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

15	<p>ARROZ AGULHINHA (POLIDO) - Tipo 1 (longo fino), constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos e estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, manchados e com odor estranho, observadas as tolerancias estabelecidas na legislação vigente e não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes e apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Pacote de 5 kg. Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</p>	KG	12023	MESTRE CUCA	12,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	----	-------	-------------	--------	--------------------------------

16	<p>CANJICA DE MILHO BRANCA (MILHO PARA MUNGUNZÁ) – Despêliculado, de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Acondicionado em embalagem plástica resistente, lacrada e identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Peso líquido de 500g.</p>	KG	916	BERNADO	14,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
17	<p>CANJQUINHA DE MILHO/XERÉM DE MILHO AMARELO – Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos, sujidades, parasitas larvas e material estranho. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, identificada com o nome do produto (inclusive marca), dados da empresa, data de fabricação e demais informações referentes a rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 05 meses, a partir da data da entrega. Pacote de até 1kg.</p>	KG	1015	RICAL	16,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

18	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA (FLOCADA) –Flocos de milho tipo flocão, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.</p>	KG	28	BERNADO	10,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
19	<p>FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO - Doméstico, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico. Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p>	KG	1	MESTRE CUCA	6,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

20	<p>FEIJÃO</p> <p>CARIOQUINHA - Tipo 1, isento de sujidades, materiais estranhos, caruncho, parasitas, larvas e umidade. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.</p>	KG	2994	BERNADO	10,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
21	<p>FUBÁ DE MILHO - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem limpa, não violados, contendo rotulagem nutricional obrigatória e os dados de identificação do produto e do fabricante, data de fabricação Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500g.</p>	KG	764	BERNADO	10,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

22	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE -. Massa alimentícia seca tipo espagete, produzida a partir de farinha de trigo, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum.</p> <p>Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo até 1000 gramas.</p>	KG	1.366	LIANE	12,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	-------	-------	--------	--------------------------------

23	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA - Composto por milho, água, e sal, sem conservantes, em grãos. Deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo acondicionada em recipiente íntegro, vedado hermeticamente e limpo, resistente, não amassado, não estufado. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo 200g.</p>	KG	1475	RAMY	10,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
24	<p>AÇÚCAR TIPO CRISTAL - Classe I, branco, sem umidade ou sujidade ou outro mau estado de conservação. Acondicionada em pacote plástico transparente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, ingredientes, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entregue produto. Pacote de até 2kg.</p>	KG	970	BARRALCOOL	20,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

25	<p>AMENDOIM - de primeira qualidade, grãos inteiros, sem película, sem sal, não apresentar alteração em sua coloração, não apresentar contaminações fúngicas (mofo ou bolor), não germinados, chochos ou imaturos (desprovidos de massa interna, enrijecidos e que se apresentam enrugados por desenvolvimento fisiológico incompleto), apresentar umidade recomendável, necessitam estar livres de danificação por insetos e/ou danos mecânicos e nem matérias/corpos estranhos, tais como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades, insetos mortos, entre outros. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.</p>	KG	4	BERNADO	28,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	---	---------	--------	--------------------------------

26	<p>AZEITE DE DENDÊ – Elaborado a partir do óleo de Palma. Deverá estar filtrado e livre de impurezas, com cor, aroma e sabor característicos do óleo de dendê, livre de ranço. Embalagem limpa, não violada, resistente que garanta a integridade do produto. Deverá apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente. Produto isento de registro, conforme RDC Nº 240, de 26 de julho de 2018 - ANVISA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de até 500ml.</p>	L	2	CAMPILAR	14,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	---	---	----------	--------	--------------------------------

27	<p>CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, com aspecto homogêneo, cor, sabor e cheiro próprio do produto. Isento de parasitos, larvas e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem aluminizada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá apresentar embalagem com rotulagem nutricional, de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega do produto). Embalagem contendo até 1000 gramas. Para aquisição da agricultura familiar, necessário apresentação de Laudo/ Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</p>	KG	5	COAMO	6,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	---	-------	-------	--------------------------------

28	CANELA EM PÓ - Pó fino e homogêneo, pura, com aspecto, cheiro e sabor característicos acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 50g.	UND	1	BERNADO	24,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
29	CASTANHA DO BRASIL (PARÁ) BENEFICIADA – Sem casca, inteira, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e outros materiais estranhos. Embalagem plástica resistente, atóxica e lacrada à vácuo, que garanta a integridade do produto. Exclui-se o recebimento de produto com aspecto de rancificação, mofo e/ou fermentação, carunchos, odor estranho e impróprios ao produto. Rotulagem nutricional obrigatória, de acordo com legislação da ANVISA, constando dados do fabricante, lote, data de fabricação. Validade mínima de 05 (cinco) meses no ato da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.	KG	9	REGIÃO	12,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

30	<p>COCO RALADO - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica. Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica. Rotulagem: Devem atender ao Regulamento Técnico específico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com Regulamento Técnico específico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, com exceção do produto Coco Ralado Integral. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. Embalagem de até 1kg.</p>	KG	25	BERNADO	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	----	----	---------	-------	--------------------------------

31	<p>EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro por processo tecnológico adequado, composto de tomate, sal, açúcar. Sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Apresentando aspecto de massa homogênea, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Isento de indicadores de processamento defeituoso, sujidades e fermentação. Embalagem deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente ou tetra-pack e deve estar íntegra, resistente, vedado e conter rotulagem nutricional obrigatória, dados de identificação, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de até 340g.</p>	KG	2402	OLÉ	28,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
32	<p>FARINHA DE MANDIOCA (AMARELA/BRANCA) - Do tipo seca. Não apresentar aspecto de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto, presença de insetos vivos ou mortos. Embalagem em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. Deve conter dados de identificação, rotulagem nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.</p>	KG	1311	REGIÃO	10,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

33	<p>FARINHA DE TAPIOCA DA REGIÃO GRANULADA - Derivado da raiz de mandioca, tipo 1, livre de sujidades, sem glúten, grãos secos. Deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de até 1 kg.</p>	KG	37	AMAFIL	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	----	--------	-------	--------------------------------

34	<p>LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO – Produto obtido de leite de coco e água, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Isento de lactose, açúcar, edulcorantes, colesterol e gordura trans. Produto para uso culinário. Embalagem vidro ou tetrapak não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Embalagem contendo até 1L.</p>	L	166	CAMPILAR	8,00%	<p>COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA</p>
----	---	---	-----	----------	-------	---------------------------------------

35	<p>ÓLEO VEGETAL DE SOJA – Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal (soja), sem colesterol e sem gorduras trans, aspecto límpido e isento de oxidação impurezas, cor e odor característicos, isento de ranço e substancias estranhas. Embalagem plástica resistente, íntegra, isenta de ruptura ou amassados e transparente que garanta a integridade do produto e conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 900ml.</p>	UND	2184	CONCORDIA	6,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	-----	------	-----------	-------	--------------------------------

36	<p>SAL MARINHO IODADO REFINADO - Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo para aplicação alimentícia. Devem ser apresentar com aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Ausência de sujidades ou impurezas, não pegajoso ou empedrado. Acondicionado em embalagem plástico atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. Apresentando rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade/peso do produto, data de fabricação. Validade mínima de 12 (dose) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.</p>	KG	280	UNIÃO	10,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
	<p>CARNE BOVINA DE 2ª, CONGELADA, MOÍDA (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos</p>					

37	<p>de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e sabor característicos (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens do tipo tubete. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e</p>	KG	4.599	JBS	6,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	-------	-----	-------	--------------------------------

<p>endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega). Pacotes com peso até 2kg.</p>					
<p><b>CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, CONGELADA, EM CUBOS DE, NO MÍNIMO, 3X3 CM (PALETA /MÚSCULO E/OU LOMBO) - Carne de 2º corte, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura e no máximo, 3% de aponevroses. Deve ser congelada e transportada à temperatura de – 12° a - 18° C. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria da espécie (vermelho vivo), sem manchas esverdeadas; Cheiro e</b></p>					

38	<p>sabor próprios (sem cheiro desagradável). O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, sem acúmulos de água e gelo, em embalagem plástica à vácuo, transparente, flexível, atóxica, resistente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIM/SIE/SIF/SISBI-POA; Identificação completa do produto e do fabricante; Data de fabricação, Lote; Temperatura para armazenamento e conservação; Carimbo de inspeção sanitária. Prazo de validade e prazo máximo para consumo (mínima de 90 dias, a contar da data de entrega); em pacotes com peso até 02kg.</p>	KG	3088	JBS	12,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	----	------	-----	--------	--------------------------------

39	<p>FRANGO CONGELADO, COXA E SOBRECOXA – In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente, abatidas sob inspeção veterinária, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.</p>	KG	4647	AVENORTE	12,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	------	----------	--------	--------------------------------

40	<p>FRANGO CONGELADO, PEITO –. In natura, com osso, em peça, sem tempero, de 1ª qualidade, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, transparente, à vácuo ou bem lacradas, com rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, carimbo e selo de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente, data de fabricação. Embalagem mantida sob congelamento a 18°.</p> <p>Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg.</p>	KG	2850	AVENORTE	8,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	------	----------	-------	--------------------------------

41	OVOS BRANCOS DE GALINHA – Limpos, casca lisa, íntegra, sem deformação ou rachaduras, pouco porosa, com calcificação uniforme e formato característico. Tamanho médio, peso entre 50 a 55g por unidade, Possuir certificação e informações sobre registros sanitários (SIM/SIE/SIF/SISBI-POA) e do fornecedor. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado e refrigerado, de acordo com a legislação vigente. Acondicionados em embalagem apropriada de polietileno ou papelão com 12 a 30 unidades. Deve conter rotulagem, data de fabricação. Validade mínimo de 15 (quinze) dias na data da entrega.	DZ	30	RABELO	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
42	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, baixo teor de gordura ou leve, sem necessidade de refrigeração. Creme obtido a partir do leite de vaca, cor branca ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suave, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Deve apresentar rotulagem nutricional obrigatória conforme a legislação vigente. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, peso, data de fabricação. Validade mínimo 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem tetrapak de 200g.	KG	244	ITALAC	8,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

43	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO (LATA OU PACOTE) - Obtido por desidratação do leite de vaca desnatado mediante processos tecnológicos adequados. Apresentando cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.</p>	UND	23	ITALAC	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	-----	----	--------	-------	---

44	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL (LATA OU PACOTE) - Obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade, cor branco amarelado, sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido, sem grumos. O produto deve ser acondicionado em embalagens de um único uso, adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno a partir de 400g.</p>	UND	33	ITALAC	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	-----	----	--------	-------	--------------------------------

45	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE (LATA OU PACOTE) - embalagem de 400g, obtido por desidratação do leite de vaca integral, enzima lactase, vitaminas A,C e D e emulsificante lectina de soja. Sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Isento de lactose e glúten. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, deve vir escrito no rótulo "Zero lactose, Isento de Lactose, 0% Lactose, Sem Lactose ou Não Contém Lactose." O produto deverá ter registro no Serviço de inspeção sanitária competente. Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno de 400g.</p>	UND	23	PIRACANJUBA	6,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	-----	----	-------------	-------	--------------------------------

46	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL - fatiado de 1ª qualidade. Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, apresentando miolo macio, com casca fina e macia. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto. apresentando identificação da quantidade em kg. Conter a rotulagem nutricional obrigatória, apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Embalagem de 500g.</p>	UND	60	FARINAS	0,01%	BOFF & BOLONINI LTDA
----	--	-----	----	---------	-------	----------------------

47	<p>PÃO FRANCÊS (DE SAL) 50G – inteiro de 1ª qualidade, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, cloreto de sódio e água, deverá apresentar casca crocante de cor uniforme castanho- dourada e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme e peso médio de 50g. Aparência de massa cozida, simetria, cor, aroma e sabor característicos. Em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas e preparado em conformidade com as exigências da Legislação Sanitária. Tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, como também manchas bolores e sujidades. Embalagem em saco plástico atóxico transparente e resistente, apresentando identificação da quantidade em kg. Certificado, Laudo ou Alvará de funcionamento do local onde é realizado o beneficiamento, expedido pela Vigilância Sanitária. Data de fabricação do dia da entrega do produto.</p>	KG	3436	CLO	12,00%	BOFF & BOLONINI LTDA
----	---	----	------	-----	--------	----------------------

48	<p>TORRADA INDUSTRIALIZADA - de boa qualidade, crocante, obrigatoriamente torrado e com formatos característicos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, com rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação que apresente informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega e nome do produtor. Embalagens contendo até 320g.</p>	KG	518	BAUDUCCO	0,01%	BOFF & BOLONINI LTDA
49	<p>ADOÇANTE DE STÉVIA, 100ML puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar. Ingredientes: Água, steviosídeo e conservante Sorbato de potássio. Sem glúten e Zero lactose. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, e rotulagem nutricional obrigatória. Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	UND	10	STEVIA	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA

50	<p>ARROZ INTEGRAL (BENEFICIADO) - PCT DE 1 KG, constituídos de grãos inteiros, sãos, fisiologicamente desenvolvidos, limpos e secos. Deverá estar isento de matérias estranhas, impurezas e umidade, assim como grãos quebrados, com odor estranho, observadas as tolerâncias estabelecidas na legislação vigente. Não deverá apresentar parasitas, larvas e/ou insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Deverá está acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes. Apresentar rotulagem nutricional obrigatória, contendo marca, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente.</p>	KG	48	RICAL	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	----	----	-------	-------	--------------------------------

51	<p>EXTRATO VEGETAL DE SOJA EM PÓ - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS. alimento fonte de proteínas proveniente da soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais. Deve ter como ingredientes obrigatórios extrato de soja e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja (excluindo o farelo tostado de soja). Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal, zero adição de açúcar e sem glúten. Aspecto, cor odor e sabor característico. O produto deverá ser ingerido por intolerantes à lactose e ao glúten e por alérgicos à proteína do leite. O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmem ao produto a proteção necessária. A embalagem deverá conter a rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega dos produtos.</p>	KG	14	CAMPILAR	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	----	----	----------	-------	--------------------------------

52	<p>GOMA DE MANDIOCA - EMBALAGEM DE 500G, para preparo de tapioca, resfriada (temperatura entre 0° e 7°C), de 1ª qualidade, peneirada, tipo classe branca, a vácuo, isenta de matéria terrosa e parasitas, fermentada ou rançosa. Acondicionada em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Rotulagem nutricional obrigatória, identificação do produto e fabricante, lote, data de fabricação e validade (mínima de 30 (trinta) dias, a partir da entrega). Para alimentos oriundos da agricultura familiar, necessário apresentação ainda de Laudo/Certificado/Alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária para o local de beneficiamento do produto e os dados de identificação do agricultor/agroindústria responsável pelo beneficiamento na rotulagem nutricional obrigatória.</p>	UND	72	AMAFIL	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	---	-----	----	--------	-------	--------------------------------

53	<p>MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS, massa alimentícia integral produzida a partir de farinha de trigo integral, sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum, contendo ainda ovos em sua composição.</p> <p>Características sensoriais próprias do produto. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).</p>	UND	40	LIANE	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	-----	----	-------	-------	--------------------------------

54	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - EMBALAGEM DE 500 A 1.000G, também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) fina (escura). Desidratado, deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias. Embalagem resistente de polietileno atóxico transparente e que garanta a integridade do produto.</p> <p>Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem nutricional obrigatória e apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade (mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produtos).</p>	KG	24	CAMPILAR	2,00%	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA
----	--	----	----	----------	-------	--------------------------------

**EMPRESA(S) DETENTORA(S):**

CNPJ	Razão Social	Endereço	Cidade	Representante	Telefone

84.625.557/0001-08	COMERCIAL DE ALIMENTOS HC LTDA	RUA JUSCELINO KUBITSCHKE, 3172, SETOR 13, CENTRO	NOVA BRASILÂNDIA D' OESTE - RO	ELOI JOSÉ COMACHIO	(69) 3418-2795
05.878.495.0001-70	BOFF E BOLONINI LTDA	AV. JOSÉ DIAS DA SILVA, 84, SANTANA DO GUAPORÉ	SÃO MIGUEL DO GUAPORÉ - RO	LUCIANO CARLOS BOFF	(69) 99364-0309

**RAFAEL DE MOURA BARROS**

Coordenador do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

**MARIA DO CARMO DO PRADO**

Diretora Executiva em Substituição/SUPEL

**ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA**

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:

**Andressa Vitória Cosmala Santana**



Documento assinado eletronicamente por **Maria do Carmo do Prado, Diretor(a) Executivo(a)**, em 24/10/2024, às 10:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



Documento assinado eletronicamente por **Rafael De Moura Barros, Chefe de Unidade**, em 24/10/2024, às 13:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0053862102** e o código CRC **CE0E7EA6**.

**Referência:** Caso responda este(a) Ata, indicar expressamente o Processo nº 0029.030201/2024-07

SEI nº 0053862102