

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

ATA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 19/2025/SUPEL-RO			
Origem:	Pregão Eletrônico nº 90406/2024		
Data da Homologação:	28/01/2025	Processo nº	0029.032918/2024-85
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 Candeias, Distrito do Triunfo e Itapuã do Oeste, jurisdicionado à Coordenadoria Regional de Educação de Porto Velho - RO, contempladas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, visando atender as necessidades da 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 da Ata	Especificação	Unid	Consumo Estimado	Marca	Percentual de Desconto	Empresa Detentora
-------------	---------------	------	------------------	-------	------------------------	-------------------

1	AGRIÃO - De 1ª qualidade, frescas e sãs. Maço de tamanho médio, sem partes estragadas e sinais de amarelamento, isentas de sujidades, parasitas, larvas e outros animais. Não deverão apresentar odor e sabor estranhos. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.	KG	803	IN NATURA	23,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
2	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.	KG	379	IN NATURA	28,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
3	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	54	IN NATURA	37,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA

4	<p>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.</p>	KG	1.912	IN NATURA	36,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
5	<p>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.</p>	KG	7.402	IN NATURA	49,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
6	<p>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.</p>	KG	1.915	IN NATURA	25,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA

7	<p>MANGA - De 1ª qualidade, grande, polpa firme e intacta, com estado de maturação adequado ao consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentar cor e odor característicos, casca livre de fungos, fissuras, podridões ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo.</p> <p>Acondicionado em caixa plástica vazada.</p>	KG	109	IN NATURA	28,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
8	<p>PIMENTÃO VERMELHO - De 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem lesões, perfurações e cortes, livre de manchas, bolores e sujidades.</p> <p>Acondicionadas em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intactos.</p>	KG	203	IN NATURA	26,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA

9	<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 tolerâncias 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 estar 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, necessária 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	26.624	SOBERANO	18,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
---	---	----	--------	----------	--------	----------------------------

10	<p>AVEIA EM FLOCOS - Constituído de grãos perfeitos, maduros, secos, são e limpos, de tamanho e cor característicos da variedade, 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. Embalagem limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. 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. Caixa/Pacote de 250g.</p>	KG	162	YOKI	40,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
11	<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	85	CAMPILAR	44,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA

12	<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	25	CAMPILAR	21,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
13	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA (FLOCADA) - Flocos de milho tipo floção, 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	70	MIKA	45,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA

14	<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	22	TRIGOLAR	45,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
----	--	----	----	----------	--------	----------------------------

15	<p>FEIJÃO 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	12.217	DONA DÊ	39,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
----	---	----	--------	---------	--------	----------------------------------

16	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia seca tipo espaguete, 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	2.805	DALLAS	40,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
----	--	----	-------	--------	--------	----------------------------

17	<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	411	PREDILETA	35,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
----	--	----	-----	-----------	--------	----------------------------

18	<p>TRIGO PARA QUIBE</p> <p>- Obtido do grão de trigo integral, pré-cozido, seco e triturado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos larvas e matérias estranhas. Livre de mofo e fungos. Apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalado em saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, com rotulagem nutricional obrigatória e dados de identificação, que apresente informações nutricionais, quantidade do produto, data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. Pacote de 500g.</p>	KG	19	YOKI	35,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
19	<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 entrega do produto. Pacote de até 2kg.</p>	KG	1.398	BARRALCOOL	34,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA

20	<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	10	MARATÁ	34,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	----	----	--------	--------	-----------------------------

21	<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	281	BAHIA	35,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
22	<p>AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM - Extraído do fruto da oliveira, 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. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 500ml a 1L.</p>	L	19	COCINERO	31,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA

23	<p>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.</p>	UNID	40	MARATÁ	30,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	------	----	--------	--------	-----------------------------

24	<p>COCO RALADO - Acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.</p> <p>Higiene: Condições gerais: o produto deve ser processado, acondicionado, armazenado, conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica.</p> <p>Características macroscópicas: devem obedecer à legislação específica.</p> <p>Características microscópicas: devem obedecer à legislação específica.</p> <p>Características microbiológicas: devem obedecer à legislação específica.</p> <p>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	10	SOCOCO	15,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	----	----	--------	--------	-----------------------------

25	<p>EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos 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	3.448	FUGINNI	24,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	-------	---------	--------	-----------------------------

26	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Instantâneo, mistura em pó para preparo de bolos, biscoitos e receitas em geral, apresentando cor branca, odor e aroma característicos, sem glúten. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Acondicionado em embalagem inviolável, perfeitamente lacrada, não apresentado estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento ou outros indícios de alteração 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 de 100g.</p>	UNID	10	ROYAL	20,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	------	----	-------	--------	-----------------------------

27	<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	1.058	BAHIA	25,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	---	-------	-------	--------	-----------------------------

28	<p>EXTRATO VEGETAL DE SOJA EM PÓ - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.</p> <p>Alimento fonte de proteínas proveniente da soja, sabor natural, deve ser enriquecido com as principais vitaminas e minerais.</p> <p>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 proteicas de soja (excluindo o farelo tostado de soja).</p> <p>Não deve conter nos seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal, zero adição de açúcar e sem glúten.</p> <p>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>	UNID	4.917	NATURALE	31,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	------	-------	----------	--------	-----------------------------

29	<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 (dode) meses a partir da entrega do produto. Embalagem apresentando 1kg.</p>	KG	643	PIRAMIDE	28,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS 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 apargem (eliminação</p>					

30	<p>dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses) e, conter no máximo, 10 % de gordura, devem estar livres de aponevroses, 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 endereço do</p>	KG	9.154	FRIGON	34,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	-------	--------	--------	-----------------------------

	<p>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>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 sabor próprios (sem cheiro desagradável).</p>					

31	<p>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 2kg.</p>	KG	10.782	FRIGON	28,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	----	--------	--------	--------	-----------------------------

32	<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	34	AVENORTE	30,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	----	----	----------	--------	-----------------------------

33	<p>FRANGO CONGELADO, INTEIRO - De 1ª qualidade, sem tempero, sem miúdos, sem pé e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura animal, proveniente de aves sadias, 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.</p> <p>Apresentando cor característica, textura firme, superfície sem limosidade e viscosidade, com cheiro e sabor característicos.</p> <p>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°.</p> <p>Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Pesando aproximadamente 2kg.</p> <p>Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários -</p> <p>Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).</p>	KG	6.252	AVENORTE	26,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	-------	----------	--------	-----------------------------

34	<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°. Validade mínima de 06 (seis) meses, a partir da entrega. Embalagem de 1kg</p>	KG	8.419	AVENORTE	30,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	----	-------	----------	--------	-----------------------------

35	<p>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 características, 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.</p>	KG	322	MOCOCA	21,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	-----	--------	--------	-----------------------------

36	<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>	UNID	1.113	PRIMALAT	21,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	------	-------	----------	--------	-----------------------------

37	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL (LATA OU PACOTE) -</p> <p>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.</p> <p>Embalagem não amassada, não estufada, resistente que garanta integridade do produto. Embalagem metálica ou de polietileno a partir de 400g.</p>	UNID	2.425	PRIMALAT	19,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	------	-------	----------	--------	-----------------------------

38	<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>	UNID	875	PRIMALAT	21,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	------	-----	----------	--------	-----------------------------

39	<p>LEITE UHT INTEGRAL - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processamento UHT (Ultra high temperatura), líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechada, embalagem Cartonada Longa Vida, não amassada, não estufada, resistente que garanta a integridade do produto. Com registro do órgão de inspeção sanitária. Embalagem com 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). Embalagem de 1L.</p>	L	23.451	NILZA	18,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
	<p>MANTEIGA - EMBALAGEM DE 500G, sem sal, de 1ª qualidade. Produto gorduroso obtido exclusivamente a partir do creme pasteurizado derivado do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem</p>					

40	<p>manchas ou pontos de outra coloração. Sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.</p> <p>Isenta de ranço e mofos. 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 Serviço de inspeção do órgão de inspeção sanitária competente.</p> <p>Para os produtos adquiridos da agricultura familiar, é necessário ainda, prova de atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários -</p> <p>Certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) e/ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).</p>	KG	754	LINDA MINEIRA	17,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	-----	---------------	--------	-----------------------------

41	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL - fatiado de 1ª qualidade.</p> <p>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.</p> <p>Acondicionado em saco plástico, atóxica, resistente e transparente que garanta a integridade do produto.</p> <p>Apresentando identificação da quantidade em kg.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem de 500g.</p>	UNID	150	PAO NOSSO	18,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
----	---	------	-----	-----------	--------	----------------------------

42	<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 castanhodourada 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	16.151	PAO NOSSO	49,00%	T C COMERCIO & CONSULTORIA
----	---	----	--------	-----------	--------	----------------------------

43	<p>ADOÇANTE DE STÉVIA, de até 100ML puro, 100% natural, líquido, isento de açúcar.</p> <p>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>	UNID	10	ADOCYL	5,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	------	----	--------	-------	-----------------------------

44	<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 estar 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 dos produtos) e dados do responsável pelo produto, conforme legislação vigente.</p>	KG	120	CAMIL	5,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	---	----	-----	-------	-------	-----------------------------

45	<p>FARINHA SE SOJA - EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.</p> <p>Alimento proveniente da soja, crua, com aspecto, cor, odor e sabor característicos ao produto fresco, textura uniforme (fina e homogênea) e sem grumos, livre de quaisquer matérias estranhas à sua composição e apresentar umidade recomendável. 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	10	NATURALE	5,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	----	----------	-------	-----------------------------

46	<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 dos produtos).</p>	UNID	100	Q.DELICIA	5,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	------	-----	-----------	-------	-----------------------------

47	<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. 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 dos produtos).</p>	KG	60	NATURALE	5,00%	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
----	--	----	----	----------	-------	-----------------------------

EMPRESA(S) DETENTORA(S):

EMP.	RAZÃO SOCIAL
1	R8 COMERCIO E SERVICOS LTDA
	CNPJ: 24.900.336/0001-79
	RUA JOÃO BATISTA NETO, 1523 A, BAIRRO NOVA BRASÍLIA
	JI-PARANÁ/RO FONE 69 99293-6053
	ROSA DA SILVA SANTOS
EMP.	RAZÃO SOCIAL
2	T C COMERCIO & CONSULTORIA

	CNPJ: 54.166.513/0001-04
	RUA ABNATAL BENTES DE LIMA, 1636, BAIRRO AGENOR DE CARVALHO
	PORTO VELHO/RO FONE 69 – 9 9300-5858
	NERCI NATALINO

RAFAEL DE MOURA BARROS

Coordenador do Sistema de Registro de Preços/SUPEL

MARIA DO CARMO PRADO

Diretora Executiva em Substituição/SUPEL

ISRAEL EVANGELISTA DA SILVA

Superintendente Estadual de Compras e Licitações

Elaborado por:

PAULA CRISTIANA FERREIRA DE MORAES



Documento assinado eletronicamente por **Maria do Carmo do Prado, Diretor(a) Executivo(a)**, em 04/02/2025, às 11:51, 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 04/02/2025, às 13:40, 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 **0056906073** e o código CRC **6E49BDAB**.

Referência: Caso responda este(a) Ata, indicar expressamente o Processo nº 0029.032918/2024-85

SEI nº 0056906073