



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO SRP 22-2018

PROCESSO SEI Nº 23243.018944/2018-13

DOCUMENTO SEI Nº 0390424

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇO Nº 22/2018

PROCESSO Nº 23243.018944/2018-13

- **Tipo de Licitação:** MENOR PREÇO POR ITEM
- **Entrega de proposta:** A partir da publicação no Portal www.comprasnet.gov.br
- **Etapa de Lances:** Data 08/11/2018.
- **Horário:** 10 horas de Brasília;
- **Local:** www.comprasnet.gov.br

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA, Campus de Colorado do Oeste RO, por intermédio do Pregoeiro designado pela Portaria: Nº 06 de 04 de janeiro de 2018, torna público que realizará na data, horário e local acima indicado, licitação, na modalidade de **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, para AQUISIÇÃO FUTURA e PARCELADA de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, consoante Processo autos nº 23243.018944/2018-13. Não expediente não havendo data marcada ou havendo fato superveniente impeditivo à realização, a sessão será adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo local e horário, salvo comunicação em contrário do Pregoeiro(a).

A presente licitação e consequente contratação serão regidas pelas seguintes normas: Lei Lei 8.666/93 e suas alterações; Lei 10.520/2002 e suas alterações; Lei Complementar 123/2006 e suas alterações; Decreto 5.450/2005; Decreto 7.746 de 05 de junho de 2012, Decreto 7.892 de 23/01/2013, Decreto 8.538 de 06/10/2015, Instrução Normativa N^o 01, de 19 de janeiro de 2010, Instrução Normativa 04 de 15 de outubro de 2013, Instrução Normativa 05 de 27 de junho de 2014, Instrução Normativa n.º 6 de 25 de julho de 2014, Instrução Normativa 03 de 26 de Abril de 2018, Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, que institui a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e pelas demais normas pertinentes, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e seus Anexos.

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a constituição de Ata de Registro de Preços para **AQUISIÇÃO FUTURA e PARCELADA de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, destinados a atender ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. Conforme quantitativos e especificações constantes no anexo I deste Edital.

1.2. A licitação será dividida em itens conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quanto itens forem de seu interesse.

1.2.1 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Comprasnet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. A despesa com a presente licitação correrá à conta da dotação orçamentária do IFRO, **Campus de Colorado do Oeste e demais participantes**, informando Fonte PETRES Natureza de Despesa na contratação/aquisição.

2.2. Sempre que a vigência do Contrato/Ata ultrapassar a vigência dos respectivos créditos orçamentários, será providenciada dotação orçamentária própria para cobertura do período subsequente.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

Poderão participar deste Pregão as empresas que:

3.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, conforme disposto no § do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2 de 2010.

3.1.1. Tendo em vista a promoção do desenvolvimento econômico e social e ampliar a eficiência das políticas públicas no âmbito regional conforme:

3.1.1.1. Art. 9º Para aplicação dos benefícios previstos nos arts. 6º a 8º:

I - será considerado, para efeitos dos limites de valor estabelecidos, cada item separadamente ou, nas licitações por preço global, o valor estimado para o grupo ou o lote da licitação que deve ser considerado como um único item; e

II - poderá ser concedida, justificadamente, prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de dez por cento do melhor preço válido, nos seguintes termos:

a) aplica-se o disposto neste inciso nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até dez por cento superiores ao menor preço;

b) a microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

c) na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea “b”, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea “a”, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

e) nas licitações a que se refere o art. 8º, a prioridade será aplicada apenas na cota reservada para contratação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte;

f) nas licitações com exigência de subcontratação, a prioridade de contratação prevista neste inciso somente será aplicada se o licitante for microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente ou for um consórcio ou uma sociedade de propósito específico formada exclusivamente por microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente;

3.2. Não poderão participar deste Pregão:

3.2.1. Servidores vinculados ao IFRO;

3.2.2. Empresa da qual participe servidor deste Instituto na qualidade de sócio, dirigente ou responsável técnico;

3.2.3. Empresas que esteja proibida de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605/98;

3.2.4. Empresa ou sociedade estrangeira que não funcionem no país;

3.2.5. Empresa suspensa de contratar com o INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA;

3.2.6. Empresa que esteja declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Conforme Consulta on-line na fase de Habilitação ao CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS E SUSPENSAS (CEIS)), enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

3.2.7. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.2.8. Empresa que estiver sob decretação de falência, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação;

3.2.9. Que estiverem reunidas em consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, dadas as características específicas da contratação dos produtos e serviços a serem fornecidos, que não pressupõem multiplicidade de atividades empresariais distintas (heterogeneidade de atividades empresariais);

3.2.10. As empresas de médio e grande porte;

3.3. Como condição para participação no Pregão, a entidade de menor porte deverá declarar:

3.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 79.

3.3.2. deverá assinalar, ainda, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- a) que esta ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- b) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º XXXIII, da Constituição;
- d) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2 de 16 de setembro de 2009.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no endereço www.comprasnet.gov.br, devendo este credenciamento ser efetuado antes da data prevista para realização do Pregão na forma Eletrônica, nos termos do art. 3º, § 1º, do [Decreto nº 5.450/2005](#).

4.2. O credenciamento do Licitante dependerá de registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que também será requisito obrigatório para sua habilitação (artigo 3, § 2º do Decreto nº 5.450/2005).

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma Eletrônica (art. 3º, § 6º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

4.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao IFRO responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 3º, § 5º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

4.5. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso (art. 3º, § 4º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

5. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

5.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública virtual, qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste Instrumento Convocatório perante o IFRO, exclusivamente por meio eletrônico, via Internet, no(s) endereço(s) abaixo informado(s), cabendo ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas (art. 18 e seu § 1º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)). vanderlei.kuipers@ifro.edu.br, eduardo.aquino@ifro.edu.br e franciany.andreata@ifro.edu.br.

5.1.1. Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o licitante que não o fizer no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.1.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame (art. 18, § 2º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

5.2. Qualquer solicitação de esclarecimentos referente ao presente certame deverá ser enviada ao Pregoeiro, em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada no preâmbulo deste Instrumento para abertura da sessão pública virtual, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, por meio de mensagem eletrônica, no(s) endereço(s) abaixo informado(s):

vanderlei.kuipers@ifro.edu.br, eduardo.aquino@ifro.edu.br e franciany.andreatta@ifro.edu.br .

5.2.1. O Pregoeiro com suporte técnico do setor responsável pela elaboração do Edital prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados nesta licitação.

5.3. As decisões sobre as impugnações de que trata o [subitem 5.1](#), bem como os esclarecimentos de que trata o [subitem 5.2](#), serão divulgados pelo Pregoeiro a todos os interessados no sítio www.comprasnet.gov.br, no Link: Acesso Livre > Pregões > Agendados, podendo o licitante, além do acesso livre, visualizar também no menu principal, acesso seguro, no Link: visualizar impugnação/esclarecimento/aviso.

6. DO CONHECIMENTO DA ELABORAÇÃO DE PROPOSTA

6.1. Em nenhuma hipótese o licitante poderá alegar desconhecimento das condições existentes para elaboração do orçamento e das planilhas, bem como para a execução do contrato e cumprimento das obrigações decorrentes.

7. DA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá apresentar sua proposta contendo o valor unitário para cada item cotado, já considerado e incluso todos os tributos, fretes, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto, mediante o preenchimento do “Modelo de Proposta”, conforme formulário constante do Anexo II.

7.1.1. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição (art. 22, parágrafo único, da IN SLTI/MPOG nº 02/2008).

7.2.1. Caso haja equívoco no dimensionamento dos quantitativos da proposta, a contratada deverá arcar com o ônus decorrente, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente não seja satisfatório para o atendimento ao objeto deste Pregão, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no artigo 57, §1º, da Lei nº 8.666/93 (art. 23, da IN 02/2008).

7.2.2. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.3. Na preparação de sua proposta comercial, o licitante deverá consignar preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária.

7.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso com apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula (art. 5º da [Lei nº 8.666/93](#)).

7.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

7.5. A oferta deverá ser firme, precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

7.6.1. A desclassificação das propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema, com possibilidade de acompanhamento “online” pelos licitantes.

7.7. A proposta inclusa no sistema deverá obedecer aos termos deste edital conforme consta no TERMO DE REFERÊNCIA, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

7.7.1. Vale ressaltar que a descrição do item e unidade de medida a ser considerado será sempre a do Termo de Referência que integrará o Edital, pois às vezes, o conteúdo descrito no sistema(Compras governamentais) e a sua unidade de medida não corresponde ao nosso pedido.

7.7.2. A proposta que não esteja de acordo com a descrição do Termo de Referência será desclassificada na fase de verificação das propostas, sendo esse fornecedor não apto para a fase dos lances.

7.8. A proposta deverá ter prazo mínimo de **validade de 12 (doze) meses.**

8. DA SESSÃO PÚBLICA VIRTUAL

8.1. A participação no Pregão na forma eletrônica dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento das Propostas de Preços, contendo o valor global para execução dos bens síntese do objeto da presente licitação, a partir da data da disponibilização do Edital, até o horário limite do início da sessão pública, exclusivamente por meio do sistema eletrônico do sítio www.comprasnet.gov.br.

8.1.1. Na proposta encaminhada eletronicamente, o licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor global para a execução dos bens propostos, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto.

8.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir sua proposta anteriormente enviada por meio eletrônico ao sistema (art. 21, § 4º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)

8.3. Aberta a sessão pública virtual do certame, as propostas de preços serão irretroatáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.

8.3.1. A solicitação de retificação ou alterações da proposta ofertada na fase de lance, somente será admitida, se encaminhada por e-mail para os endereços vanderlei.kuipers@ifro.edu.br, eduardo.aquino@ifro.edu.br franciany.andreatta@ifro.edu.br;

8.3.2. Caso o fornecedor solicite a retificação ou alteração da proposta após o encerramento da fase de lances, este não será aceito, tendo que o fornecedor cumprir as condições proposta no lance vencedor;

8.3.2.1. Se o fornecedor recusar-se a celebrar o pacto da ata de registro de preço nos preços ofertados, este será desclassificado do procedimento licitatório dos demais itens que foi vencedor, além de ser aplicado sanção administrativa do art. 7º da lei 10.520/2002, por não manter a proposta ofertado no momento da fase de lances.

8.4. Após a abertura da sessão pública virtual não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

8.5. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasnet.gov.br, com a divulgação dos valores das propostas eletrônicas e preparação para início da etapa de lances, sem que sejam identificados os participantes, o que só ocorrerá após o encerramento desta etapa.

8.6. A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.7. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances (art. 13, inciso III, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

8.8. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda dos negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão. (art. 13, inciso IV, do [Decreto nº 5.450/2005](#))

9. DA VERIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

9.1. A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital terá início a sessão pública do presente Pregão na forma Eletrônica, com a divulgação dos valores das propostas eletrônicas e preparação para início da etapa de lances, sem que sejam identificados os participantes, o que só ocorrerá após o encerramento desta etapa, de acordo com as normas vigentes (art. 22 do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.2. Aberta a sessão pública na internet, o Pregoeiro verificará as propostas ofertadas conforme estabelecido no item 7 deste Edital, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com o estabelecido neste Edital e em seus Anexos (art. 22, § 2º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.3. Após a verificação inicial das propostas, na forma do subitem anterior, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor (art. 24 do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.3.1. Somente poderão ofertar lances os licitantes que tiverem suas propostas classificadas quanto às especificações do objeto e demais requisitos do Edital e seus Anexos.

9.4. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos lances estabelecidas neste Edital.

9.5. Os lances deverão ser oferecidos para o valor unitário da proposta, observado o disposto no subitem subsequente.

9.6. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

9.7. O licitante somente poderá ofertar lance cujo valor seja menor do que o último preço por ele ofertado e registrado pelo sistema, na forma do art. 24, § 3º, do [Decreto nº 5.450/2005](#).

9.8. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro (art. 24, § 4º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.9. No caso de desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, retornando o Pregoeiro, assim que possível, às suas funções no certame, sem prejuízo dos atos realizados (art. 24, § 10, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.9.1. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública virtual será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, por meio do sistema eletrônico, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura (art. 24, § 11, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.10. A fase de lances será encerrada pelo Pregoeiro, com o encaminhamento pelo sistema eletrônico de aviso de fechamento iminente, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo mencionado sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances (art. 24, §§ 6º e 7º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

9.11. Não poderá haver desistência da proposta e/ou dos lances ofertados, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente, pedido via e-mail, durante a fase de lances, ou chat e aceito pelo Pregoeiro, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes do item 17 deste Edital.

9.12. O não encaminhamento de lance pelo sistema eletrônico, até o encerramento dessa etapa no sistema, implicará na manutenção do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas na ordem crescente dos preços ofertados e aceitáveis, será aceita a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM, respeitados os critérios para classificação estabelecidos neste Edital e devendo a proposta estar em conformidade com o contido no [Termo de Referência – Anexo I](#) e no Modelo de Proposta –.

10.2. O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital. (Art. 24º, §8º do Decreto nº 5.450/05).

10.2.1. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes (art. 24, § 9º, do Decreto n.º 5.450/2005).

10.3. Caso não sejam ofertados lances via sistema eletrônico, será verificada a conformidade entre a proposta inicialmente enviada de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente, por meio da sala de mensagens eletrônicas do sistema de pregão, para que seja obtido preço menor, nos termos do subitem anterior.

10.4. **Art. 5º Nas licitações, será assegurada, como critério de preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte das microrregiões;**

§ 1º Entende-se haver preferência quando as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte das microrregiões sejam iguais ou até dez por cento superiores ao menor preço ofertado;ressalvado o disposto no § 2º.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta válida não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, sediada na microrregião determinada para o item;

§ 3º No caso do pregão, após o encerramento dos lances, a microempresa ou a empresa de pequeno porte, sediada na microrregião descrita para o item e com melhor proposta classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 120 (cento e vinte) minutos por item em situação de preferência, sob pena de preclusão.

10.4.1. produzidos no País;

10.4.2. produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

10.4.3. produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

10.5. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

10.6. As Propostas **devem** ser elaboradas na forma do modelo constante dos Anexos II deste Edital, sem emendas, rasuras ou entrelinhas nas quais deverão conter os seguintes elementos:

a) Identificação do proponente (razão social), número do CNPJ, endereço completo (rua, número, bairro, cidade, estado, CEP), números de telefone atualizado, fax, e-mail, com data, nome completo, cargo e assinatura do representante legal da empresa e menção do número do Pregão, na forma Eletrônica, devendo ainda informar o nome, cargo, CPF e RG do responsável pela empresa que irá assinar o contrato, bem como número da conta corrente, agência e banco para crédito;

b) Prazo mínimo de validade de 12 (doze) meses consecutivos, contados da data de abertura da sessão pública virtual;

c) Local, data e assinatura do licitante ou de procurador com poderes específicos para o ato, indicado em instrumento público ou particular.

10.6.1. A proposta deverá contemplar todos os materiais descritos nos Anexos I que será declarada vencedora a proposta que apresentar o MENOR VALOR POR ITEM.

10.7. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta que apresentou menor preço/lance, quanto ao valor estimado para a contratação e enviado como anexo pelo sistema eletrônico do pregão, na forma determinada nos subitens 10.5 e 10.6, decidindo motivadamente a respeito, conforme definido neste Edital e seus Anexos via e-mail vanderlei.kuipers@ifro.edu.br

e/ou franciany.andreatta@ifro.edu.br .

10.7.1. No caso de alguma falha ou inconsistência no preenchimento das planilhas, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante, via mensagem enviada pelo sistema, que complemente, re faça e/ou efetue a correção necessária, desde que não haja majoração do preço ofertado, no prazo estabelecido na própria mensagem, sob pena de desclassificação da proposta.

10.8. Será desclassificada a proposta que:

I - contenha vícios ou ilegalidades;

II - não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

III - apresente preços finais superiores ao valor máximo estabelecido pelo IFRO, conforme constante do Anexo I - Termo de Referência;

IV - apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis;

V - apresente preço baseado em outras propostas, inclusive com o oferecimento de redução sobre a de menor valor;

VI - apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;

VII - apresente valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração;

10.8.1. Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida;

10.8.2 Se a proposta não for aceitável, se o licitante deixar de reenviar a proposta ou, ainda, se não atender às exigências necessárias para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

10.9. No caso previsto neste subitem, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante, para que seja obtido preço melhor.

10.10. Encerrada a etapa de lances e aceita a proposta ou, quando for o caso, após efetuar a negociação e obter preço aceitável para o objeto da licitação, o Pregoeiro anunciará a proposta vencedora.

10.11. A Proposta original e/ou refeita em função dos lances ofertados, na forma determinada nos [subitens](#) 10.1 e 10.2 deste Edital, se aceita e declarada vencedora do certame, devem ser encaminhadas ao Pregoeiro, em uma única via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com valores expressos em reais com duas casas decimais após a vírgula , rubricadas em todas as suas folhas e assinadas ao final pelo responsável legal do licitante.

10.11.1. A Proposta de Preços e seus Anexos deverão ser enviados, sob pena de desclassificação, devidamente preenchidos assinadas, junto com a proposta cadastrada pelo sistema eletrônico, em um único arquivo, para leitura em aplicativo “Word” ou “Excel”, “BrOffice” podendo ainda ser compactado a critério do licitante.no prazo de até 3 (três) horas, contados da solicitação do Pregoeiro.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A habilitação dos licitantes será verificada “online” no SICAF, após análise, julgamento e aceitabilidade da Proposta.

11.1.2. Constatada a irregularidade no SICAF, a(s) licitante(s) deverá(o) deverá providenciar a atualização do seu Cadastro conforme IN 03 de 26/04/2018, onde a administração dará o prazo de 03(três) horas da convocação.

11.1.3 Art. 4º A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

§ 1º Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando da comprovação de que trata o caput, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

§ 2º Para aplicação do disposto no § 1º, o prazo para regularização fiscal será contado a partir:

I - da divulgação do resultado da fase de habilitação, na licitação na modalidade pregão e nas regidas pelo Regime Diferenciado de Contratações Públicas sem inversão de fases;

II - da divulgação do resultado do julgamento das propostas, nas modalidades de licitação previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nas regidas pelo Regime Diferenciado de Contratações Públicas com a inversão de fases.

§ 3º A prorrogação do prazo previsto no § 1º poderá concedida, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa. Ver tópico

§ 4º A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal de que tratam os §§ 1º e 3º. Ver tópico

§ 5º A não regularização da documentação no prazo previsto nos § 1º e 3º implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

11.1.4. Consulta on-line ao CADASTRO NACIONAL DE EMPRESAS INIDÔNEAS E SUSPENSAS (CEIS), enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, havendo punição a empresa será Inabilitada.

11.2. A **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)** instituída pela Lei nº 12.440 de 7 de julho de 2011;

11.3. **Atestado de Capacidade Técnica** (declaração ou Certidão), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante fornecido ou estar fornecendo materiais e serviços.

11.4. **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** ou, se for o caso, Certidão de Recuperação judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com emissão de até 30 (trinta) dias da abertura da licitação;

11.5. Na habilitação em licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

11.5.1. **Declaração que comprove o enquadramento da licitante** na categoria de micro empresa ou empresa de pequeno porte, na forma prevista no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e comprovar tal condição por meio de registros no Registro de Empresas Mercantis ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso.

11.6. Cédula de identidade; registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, todos devidamente autenticados, para fins contratuais.

11.7. **Declaração de sustentabilidade ambiental** conforme modelo no anexo III do presente Edital conforme disposto no art. 2º da IN SLTI/MPOG nº 01 de 19 de janeiro de 2010.

11.8. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em originais, em cópias autenticadas em cartório competente, publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo pregoeiro.

11.9. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento”, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

11.10. Serão inabilitadas as empresas que não atenderem ao item 11 deste edital.

11.11. Conforme IN 3 de 26/04/2018:

Procedimentos para habilitação do fornecedor

Art. 28. No caso da documentação estar incompleta ou em desconformidade com o previsto na legislação aplicável no momento da habilitação, o órgão licitante deverá comunicar o interessado para que promova a regularização.

Parágrafo único. Cabe ao órgão licitante, observadas a disposição constante no inciso VI do art. 21, estabelecer prazo para recebimento via sistema da documentação de que trata o caput.

Art. 29. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor deverá diligenciar para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

§ 1º A tentativa de burla pode ser verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

§ 2º É necessária a convocação do fornecedor para manifestação previamente à sua desclassificação.

§ 3º O disposto neste artigo deve ser observado quando da emissão de nota de empenho, contratação e pagamento, previstos nos arts. 28 e 29.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO

12.1. A documentação complementar exigida deverá ser remetida, preferencialmente, para o e-mail vanderlei.kuipers@ifro.edu.br/ou franciany.andreatta@ifro.edu.br, no prazo de até 3 (três) horas, contados da solicitação do Pregoeiro.

12.2. O descumprimento dos prazos para envio de documentação terá como consequência a inabilitação do licitante e a convocação dos demais classificados.

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 20 (vinte) minutos, ou outro superior, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

13.1.1. A falta de manifestação imediata e motivada de interpor recurso, por parte do licitante, ao final da sessão pública virtual do Pregão, importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro encerrará a sessão, procedendo à adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor (art. 26, § 1º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

13.2. O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

13.3. O recorrente que tiver sua intenção de recorrer aceita deverá apresentar suas razões de recurso, no prazo de 03 (três) dias (art. 26 do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

13.4. O sistema do Pregão, na forma Eletrônica, disponibilizará campo específico para o registro das razões de recurso e enviará mensagem eletrônica, automaticamente, para os demais licitantes, avisando-os do recurso interposto, ficando estes intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual número de dias, a contar do término do prazo recursal do recorrente (art. 26 do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

13.5. O encaminhamento do registro de recurso, bem como das contrarrazões de recurso, será possível somente por meio eletrônico no [Portal COMPRASNET](#).

13.6. Fica assegurada vista imediata dos autos do processo aos licitantes, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e contrarrazões, no mesmo endereço estabelecido no [subitem 12.2](#) deste Edital.

13.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento (art. 26, § 2º, do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Não havendo interposição de recursos, o pregoeiro encerrará a sessão e fará a adjudicação do objeto do certame, pelo sistema eletrônico do Pregão. Posteriormente, o resultado da licitação e o correspondente processo, devidamente instruído e acompanhado do relatório do pregoeiro, serão submetidos à consideração da autoridade competente para fins de homologação.

14.2. Havendo recursos, decididos estes e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório (art. 8º, incisos V e VI, e art. 27 do [Decreto nº 5.450/2005](#)).

15. DAS SANÇÕES DECORRENTES DA LICITAÇÃO

15.1.– Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 8.666/93 e da Lei 10.520/2002, a contratada que:

15.1.1 – inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação ou do certame licitatório;

15.1.2 – ensejar retardamento da execução do projeto;

15.1.3 – fraudar na execução do projeto;

15.1.4 - comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5 – cometer fraude fiscal;

15.1.6 – não mantiver a proposta;

15.2 – A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anteriores ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.2.1 – advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos, e obrigatoriamente após o prazo Máximo estipulado para entrega.

15.2.2 - multa moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

15.2.3 – multa compensatória de 10% (dez por cento), sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto;

15.2.4 – suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente pelo prazo de até 02 (dois) anos;

15.2.5 – impedimento de licitar e contratar com a União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

15.2.6 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

15.3 – Também ficam sujeitas às penalidades do at. 87 inciso III e IV da Lei n.º 8.666/93 a Contratada que:

15.3.1 – tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.3.2 – tenha praticados atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.3.3 – demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.4 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, possíveis reincidências, bem como o dano causado, observado em todos os casos o princípio da proporcionalidade, e dos prazos para respostas e justificativas.

15.5 - A empresa contratada deverá comunicar os fatos de força maior, que venham a impossibilitar o cumprimento de prazos, ao IFRO, dentro do prazo de 02 (dois) dias consecutivos à sua verificação e apresentar os documentos da respectiva comprovação, em até 03 (três) dias consecutivos a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados, e o IFRO, terá o prazo máximo de até 03 (três) dias consecutivos contados do recebimento dos documentos de comprovação, para se manifestar sobre o aceitar ou recusar a justificativa apresentada.

15.6 - O valor da multa aplicada deverá ser recolhido através de GRU, em instituição bancária à escolha do contratante, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis após a respectiva notificação ou será cobrada/descontada no ato do pagamento do empenho.

15.6.1 - As sanções a serem aplicadas e estabelecidas neste termo são de competência da autoridade máxima da Unidade Contratante, sendo esta unidade participante, deverá emitir documento para unidade Gerenciadora do Certame informando da aplicação da penalidade.

15.7 – Da notificação de infração administrativa, inexecução total ou parcial do pacto assumido pelo CONTRATADO, durante a vigência da ata do Registro de preço:

15.7.1 – A notificação da infração administrativa, inexecução total ou parcial será enviado via Sedex, carta com aviso de recebimento, por correio eletrônico ao endereço informado na ata de registro de preço pelo fornecedor e/ou retirado do cadastro no SICAF do fornecedor.

15.7.2 – A notificação será computado como recebido em qualquer uma das hipóteses a seguir:

15.7.2.1 - No caso de notificação enviada via SEDEX ou carta com Aviso de Recebimento se oficializará com o comprovante que os correios emitem ou;

15.7.2.2 - No caso da notificação enviados através do correio eletrônico(e-mail) no dia seguinte de envio da mensagem, desde que o sistema não emitida uma mensagem de erro no recebimento (Delivery to the following recipient failed permanently: Recipient address rejected: User unknown in relay recipient table).

15.7.2.3 - A administração tem a livre iniciativa de optar em enviar por qualquer um dos meios, ou poderá também fazê-lo utilizando-se de dois ou todos os meios acima estipulados.

15.7.2.4 – A comunicação eletrônica é adotada como a regra, sendo as demais a exceção, facultada a administração em realizá-la ou não, buscando desta forma atingir a economicidade do orçamento público.

16. DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

16.1.- O IFRO poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA

17.1- Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços de cada ITEM ou LOTE, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, em número necessário para completar o quantitativo total estimado no edital, obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos, conforme a minuta da ATA que integra este Edital – Anexo IV.

17.2 - Concluído o procedimento licitatório, será o licitante vencedor notificado, por escrito, via e-mailou SEI para assinatura da ata, se por e-mail na forma scaneada e via correio posteriormente, se via SEI, será dispensado o envio da ata original sendo a assinatura eletrônica somente, às condições estabelecidas neste Edital, a proposta da empresa vencedora e todos os elementos técnicos que serviram de base à licitação.

17.3- A assinatura via SEI ou a entrega no Campus (via Correios ou Pessoalmente) da ata pela adjudicatária dar-se-á no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da data de sua convocação pelo IFRO, sob pena de desclassificação e posterior sanções previstas neste edital.

17.3.1 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor, por escrito, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo IFRO.

17.4 - A assinatura da Ata ficará vinculada à manutenção das condições da habilitação, à plena regularidade fiscal da empresa vencedora e à inexistência de registro perante o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF que caracterize impedimento à contratação com o IFRO, sendo aplicáveis as penalidades definidas no subitem 15.1, em caso de descumprimento.

17.5 - Por determinação da Lei nº 10.522, de 19/07/2002, artigo 6º, inciso III, antes da celebração da ata o IFRO fará consulta prévia obrigatória ao CADIN - Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais.

17.6 - A consulta ao SICAF, para verificar a regularidade prevista nos itens 16.4 e 16.5 deste Edital, será feita "online", por servidor devidamente credenciado, que deverá imprimir esses documentos e anexá-los aos autos do processo de contratação.

17.7 - Se o licitante vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital, ou recusar-se, injustificadamente, a assinar o termo da ATA no prazo estabelecido, poderá ser convocado outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar a ata, sem prejuízo das penalidades previstas no subitem 15.1 deste Edital.

18. DA VIGÊNCIA DA ATA

18.1 - A ata a ser firmada terá duração de 12 (doze) meses, contados da data da Homologação com eficácia a partir da data da publicação no Diário Oficial da União.

18.1.1 - Os prazos de início de etapas de execução, de conclusão e de entrega admitem prorrogação, mantida as demais cláusulas da Ata e assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos seguintes motivos, devidamente autuados em processo:

I - alteração do projeto ou especificações, pelo IFRO;

II - superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução do contrato;

III - interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse do IFRO;

IV - aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos por esta Lei;

V - impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecido pelo IFRO em documento contemporâneo à sua ocorrência;

VI - omissão ou atraso de providências a cargo do IFRO, inclusive quanto aos pagamentos previstos de que resulte, diretamente, impedimento ou retardamento na execução do contrato, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

18.1.2 - A contratação decorrente do presente certame dar-se-á mediante **Nota de Empenho** a ser encaminhada à empresa vencedora, por meio de FAX ou outros meios, no dia seguinte à confecção da mesma. As condições previstas neste Edital e seus anexos integram a Nota de Empenho independente de transcrição.

18.1.3 - O pregoeiro lembra que do recebimento da nota de empenho até a entrega do material, o licitante tem 15 (quinze) dias corridos a partir do primeiro acontecimento.

19. DA PARTICIPAÇÃO DE ÓRGÃOS/ENTIDADES

19.1 - O IFRO registrará sua intenção de registro de preços no Portal de Compras do Governo Federal.

19.2 - O órgão/entidade participante será responsável pela manifestação de interesse em participar do registro de preços, providenciando o encaminhamento ao IFRO de sua estimativa de consumo, local, cronograma de contratação e respectivas especificações ou termo de referência, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e Lei nº 10.520/2002.

19.3 - Os participantes deverão garantir que os atos relativos à sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente.

19.4 - Antes da realização do procedimento licitatório, os participantes deverão manifestar, junto ao IFRO, mediante a utilização da intenção de Registro de preços, sua concordância com objeto a ser licitado.

19.5 - O IFRO deverá consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência encaminhados pelos participantes para atender aos requisitos de padronização e racionalização.

19.6 - O IFRO poderá solicitar auxílio técnico aos participantes, com vista à promoção dos atos necessários à instrução processual para a realização do procedimento licitatório, bem como quanto a realização de pesquisa de preços.

19.7 - Caberá ao órgão participante aplicar as penalidades de que trata o item 13 do Termo de Referência, garantida a ampla defesa e o contraditório, por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao IFRO.

20. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

20.1 - Os órgãos/entidades que não participaram do procedimento licitatório, quando desejarem poderão fazer uso da Ata de Registro de Preços, devendo consultar o IFRO para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

20.2 - O total das adesões não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata do órgão gerenciador e órgãos participantes.

20.3 - As contratações adicionais não poderão exceder, por órgão e entidade, a 100%(cem por cento) dos quantitativos dos itens previstos no instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o IFRO e órgãos/entidades participantes.

20.4 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente da adesão, desde que não prejudique as obrigações assumidas com o IFRO e órgãos/entidades participantes

20.5 - Compete ao órgão que aderiu à Ata de Registro de Preços a prática dos atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas, observada a ampla defesa e o contraditório, das penalidades previstas no Termo de Referência em relação às suas próprias contratações, informando a ocorrência ao IFRO.

20.6 - A Ata de Registro de Preços será gerenciada pelo IFRO Câmpus de Colorado do Oeste RO.

21. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

21.1 - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art.65 da Lei nº8. 666/93, art. 17 de Decreto nº 7.892/2013.

- 21.2 - Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, art.18 do Decreto nº 7.892/2013.
- 21.3 - Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, §b1º. Art. 18 do Decreto nº 7.892/2013.
- 21.4 - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original, § 2º art.18 do Decreto nº 7.892/2013
- 21.5 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir, o órgão gerenciador poderá, (art. 19 do Decreto nº7.892/2013):
- 21.6 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e(inciso I, art.19 do Decreto nº 7.892/2013);
- 21.7 - Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação, (inciso II, art.19 do Decreto nº 7.892/2013).
- 21.8 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa, (parágrafo único do art.19 do Decreto 7.892/2013)
- 21.9 - O registro do fornecedor será cancelado quando,(art.20 do Decreto nº 7.892/2013):
- 21.10 - Descumprir as condições da ata de registro de preços, (inciso I art. 20 do Decreto nº 7.892/2013);
- 21.10.1 - Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável. (inciso II. Art. 20 do Decreto nº 7.892/2013);
- 21.11 - Não aceitar reduzir ao seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado, (inciso III, art. 20 do Decreto nº 7.892/2013); ou
- 21.12 - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art.87 da Lei nº8.666/93, ou art.7º da Lei nº 101.520/02, (inciso IV, art. 20 do Decreto nº 7.892/2013).
- 21.13 - O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I,II e IV do caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, (parágrafo único do art.20 do Decreto nº 7.892/2013).
- 21.14 - O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou de força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados. (art. 21 do Decreto nº 7.892/2013):

21.15 - Por razão de interesse público ou, (inciso I, art. 21 do Decreto nº 7.892/2013); a pedido do Fornecedor, (Inciso II, art. 21 do Decreto nº7.892/2013).

22. DO PAGAMENTO

22.1 - O pagamento será efetuado às empresas adjudicatárias até 30 (trinta) dias úteis após a data do recebimento definitivo dos produtos, mediante a apresentação da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada pela comissão ou servidor responsável, salvo por atraso de liberação de recursos financeiros, desde que o(s) adjudicatário(s):

a) Nota Fiscal/Fatura discriminativa em 02 (duas) vias, devidamente atestada, pelo setor competente, de que os serviços foram executados a contento;

a.3) Comprovante da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta “online” ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônico oficiais ou a documentação mencionada no art. 29 da [Lei 8.666/93](#);

22.1.1 - Verificada a existência de irregularidade fiscal perante o SICAF, a empresa será notificada da ocorrência e será adotado o procedimento tendente à aplicação de penalidade, ficando o pagamento suspenso por até 60 (sessenta) dias, período em que será comunicada a existência do crédito ao órgão responsável pela arrecadação do tributo devido e, transcorrido esse período sem que ocorra ordem judicial para retenção dos valores, o pagamento será realizado sem qualquer atualização e será iniciado o procedimento administrativo para rescisão, por inadimplemento contratual, com fundamento no art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.

22.1.2 - Não obsta a efetivação do pagamento a existência de registro no SICAF de aplicação de penalidade à empresa CONTRATADA, por órgão da Administração Pública, desde que comprovada a sua regularidade fiscal ou depois de adotados os procedimentos estabelecidos no subitem anterior.

22.2 - Serão retidos na fonte os tributos e contribuições sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas para cada tipo de material ou serviço, conforme estabelecer a legislação vigente.

22.3 - A CONTRATADA optante pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Simples Nacional), de que trata o art. 12 da [Lei Complementar nº 123](#), de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores, fica dispensada das retenções, conforme estabelecer a legislação vigente.

22.4 - Fica a CONTRATADA obrigada a informar imediatamente qualquer alteração de sua condição de optante pelo SIMPLES, sob pena da aplicação das sanções contratuais e legais.

22.5 - As notas fiscais/faturas serão obrigatoriamente atestadas, pelo servidor do IFRO designado para acompanhar e fiscalizar a entrega do material desde que os mesmos tenham sido entregues a contento, sem o que não poderá ser feito o pagamento correspondente.

22.6 - Nenhum pagamento será efetuado à contratada antes de paga ou relevada a multa que lhe tenha sido aplicada.

23. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

23.1 - O material contratado será entregue, no endereço relacionado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

23.2 - Para cada fornecimento será assinado um contrato ou instrumento equivalente entre o licitante que tenha firmado a Ata de Registro de Preços e o Titular do Órgão ou entidade contratante, após autorização da despesa e emissão da respectiva Nota de Empenho, podendo ser feitas quantas contratações forem necessárias para cada item, até o limite do quantitativo total registrado.

23.3 - Tratando-se de material facilmente identificável, que não necessite de conferência minuciosa, seu recebimento e sua aceitação efetuar-se-ão concomitantemente, mediante recibo definitivo. Caso contrário será dado recibo provisório, no qual constará que sua aceitação dependerá de conferência posterior.

23.4 - O licitante vencedor ficará obrigado a trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará em aceitação.

23.5 - Independentemente de aceitação, a contratada garantirá a qualidade de cada unidade pelo prazo estabelecido pelo produtor ou fabricante, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito, desde que não sanado o vício no prazo legal.

23.6 -O contrato será regido, no que couber pelas disposições da Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

23.7 - Os produtos deverão ser entregue no setor de almoxarifado, em dia útil nos locais e horários estabelecidos no termo de referência.

24. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO E DO ORDENADOR DE DESPESAS

24.1 - Cabem ao Pregoeiro às atribuições dispostas no artigo 11 do Decreto n° 5.450/2005.

24.2 - Ao Ordenador de Despesa cabe:

- a) adjudicar o objeto deste Pregão ao licitante vencedor, se houver interposição de recurso;
- b) homologar o resultado e promover a contratação correspondente a este Pregão;
- c) anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado; e
- d) revogar este Pregão se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado.

24.3. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ou da documentação.

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

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 25.1 - A participação na presente licitação implica na concordância, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital.
- 25.2 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- 25.3 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando estiver explicitamente disposto em contrário.
- 25.3.1 - Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente no IFRO.
- 25.4 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a exata compreensão de sua proposta e a perfeita aferição de sua qualificação.
- 25.5 - As normas que disciplinam este certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.
- 25.6 - Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração da proposta ou pela apresentação de documentação exigida no presente Edital.
- 25.7 - Da sessão pública virtual, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes que, ao final, deverá ser assinada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio, ficando disponível no sistema eletrônico do [Portal COMPRASNET](#) para os licitantes e para a sociedade.
- 25.8 - Em razão de eventuais alterações estruturais no IFRO, poderá haver modificações nos locais de entrega do objeto deste Edital, caso em que a empresa contratada será notificada a promover as mudanças necessárias.
- 25.9 - A adjudicação ao licitante vencedor e a homologação desta licitação pela autoridade competente não implicam direito à contratação.
- 25.10 - É vedado à empresa contratada caucionar ou utilizar o contrato objeto da presente licitação para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do IFRO.
- 25.11 - No caso de fusão, cisão ou incorporação da contratada, o IFRO deverá ser comunicado por escrito sobre estas mudanças, e só aceitará a nova empresa se destas transformações não resultarem prejuízos a execução dos serviços, mantidas as condições de habilitação e a manutenção das condições estabelecidas no contrato original.
- 25.12 - Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto da presente licitação e do futuro contrato.
- 25.13 - Será assegurado ao IFRO, ou a quem esse indicar, a qualquer tempo, o direito à plena fiscalização dos serviços contratados.

- 25.14 - A contratada prestará todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela Administração, cujas reclamações se obriga a atender prontamente.
- 25.15. O cadastramento da proposta de preços no sistema de pregão do [Portal COMPRASNET](#) implica em pleno e total conhecimento das condições dos locais onde serão executados os serviços, bem como do Edital e seus anexos, necessários ao perfeito cumprimento da execução do contrato.
- 25.16 - O Edital poderá também ser obtido pela Internet, no sítio www.comprasnet.gov.br ou, ainda, solicitado por meio de mensagem eletrônica para vanderlei.kuipers@ifro.edu.br, com cópia para eduardo.aquino@ifro.edu.br.
- 25.17 - Caso seja necessária qualquer alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão na forma Eletrônica, este será novamente divulgado pelos mesmos meios que o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (art. 20 do [Decreto nº 5.450/2005](#)).
- 25.18 - Os interessados poderão obter o Manual para operação do sistema de Pregão na forma Eletrônica no seguinte endereço: www.comprasnet.gov.br, no link: Publicações > Manuais > Pregão > Eletrônico – fornecedor.
- 25.19 - O IFRO poderá adiar a presente licitação ou prorrogar o prazo para recebimento das propostas, sem que caibam aos licitantes quaisquer reclamações ou direitos de indenização ou reembolso.
- 25.20 - Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com base na legislação que rege o presente certame, mencionada no preâmbulo deste Edital.
- 25.21 - Para dirimir as questões oriundas desta licitação e do futuro contrato, que não puderem ser solucionadas administrativamente, será competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado de Rondônia, em Vilhena excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 25.22 - Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:
- I – Termo de Referência
 - II – Modelo de Proposta
 - III – Modelo de Declaração Sustentabilidade
 - IV – Ata de Registro de Preços
 - V – Termo De Responsabilidade Pelo Uso do SEI no IFRO

Documento assinado eletronicamente por **Franciany Schneberger dos Santos Andreatta, Coordenador(a) de Compras e Licitações Substituto(a)**, em 05/11/2018, às 14:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rosânia Araújo Silva Cancian, Diretor(a) Geral Substituto(a)**, em 05/11/2018, às 17:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0390424** e o código CRC **4DFDC463**.

ANEXOS AO Edital de Licitação Pregão SRP 22-2018

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº **23243.018944/2018-13**

Órgão Gerenciador: INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA–CAMPUS COLORADO DO OESTE

Localização: BR 435 km 63 Zona Rural do Município de Colorado do Oeste

Unidade Gestora: 158341. **Gestão:** 26421 **CNPJ:** 10.817.343/0004-40

Dados Contato: 069 3341 7605 (DPLAD)/ 069 3341 7601 (Gabinete DG) 069 99981 9127 (Tel. Móvel DPLAD)/ dplad.colorado@ifro.edu.br / campuscolorado@ifro.edu.br

A OBJETO(Inciso I, art. 3.º da Lei 10.520/2002 e Inciso III, Art. 9.º do Decreto 5.450/2005):

1 - A presente licitação será dividida em itens e tem por objeto o registro de preço para a aquisição futura e parcelada e se necessária de produtos gêneros alimentícios, tendo objetivo de atender ao Instituto Federal de Rondônia, durante a validade da ata de registro de preço, conforme especificações e quantitativos indicados no anexo I deste termo de referência.

2- A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3- Os bens, objeto da aquisição, estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações e requisitos de desempenhos constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG.

4- Os bens a serem adquiridos caracterizam-se como comuns, conforme Lei nº 10.520/02, o Decreto nº 5.450/05 e o Decreto nº 3.555/00 haja vista os padrões de desempenho, qualidade e as características gerais e específicas podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

5- Havendo divergência entre a especificação constante no site do Compras Governamentais (Comprasnet) e a do Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

B JUSTIFICATIVA E ESCOLHA DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (ART. 3.º DO DECRETO 7892/2013; ART. 9.º DO DECRETO 5450/2005):

1 – A razão da Necessidade – O IFRO/ Campus Colorado do Oeste, é uma instituição de ensino médio-técnico profissionalizante na área agrícola, formando profissionais na área agropecuarista, além de termos iniciado atividades na área de pesquisa, extensão e formação em graduação em engenharia agrônoma, licenciatura em biologia, zootecnia e expandido na área técnica o curso de técnico em alimentos, necessitando dos materiais para desenvolvimento das atividades diárias de ensino, pesquisa, extensão e principalmente atender a demanda do refeitório do Campus, que hoje serve aproximadamente 1400 refeições diárias.

1.1- As especificações dos produtos foram definidas em conjunto pela Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado, Coordenação de Alimentação e Nutrição e a Diretoria de Planejamento e Administração do Campus. Assim solicitamos neste processo, os produtos que melhor poderão atingir o objetivo buscado pelos profissionais que realizam as atividades de ensino, pesquisa e extensão e que cuidam da alimentação e nutrição dos alunos do Instituto Federal de Rondônia- IFRO - Campus Colorado do Oeste.

1.2. Os quantitativos solicitados foram determinados através de consultas feitas nos controles de consumo, planilhas de empenhos realizados, controle do estoque e do controle de entrada de estoque do almoxarifado levantado pelos departamentos envolvidos, baseando-se no consumo dos exercícios anteriores e na vida útil de cada produto pedido, além da possibilidade de acréscimo devido ao aumento de grupo de pesquisa, extensão e das atividades de ensino.

2. O Sistema de Registro de Preços foi escolhido por atender ao Art. 3.º, Incisos I, II e IV do Decreto 7892/2013.

2.1 - A adoção do sistema de registro de preço foi à escolhida para este procedimento licitatório que visa aquisição futura de gêneros alimentícios, pois:

2.1.1 – os produtos serão adquiridos conforme a demanda, sendo adquiridos em parcelas, **não sendo comprados além da demanda de 15 (quinze) dias**, pois estaremos racionalizando nossos gastos, ou seja, poderá ser adquirido apenas uma unidade por solicitação de empenho;

2.1.2 – os fornecedores somente serão remunerados quando da entrega total dos produtos empenhados;

2.1.3 – com o aumento do número de alunos matriculados, projetos de extensão e pesquisa sendo desenvolvidos e em contrapartida a implantação de uma política de redução de consumo, não é preciso definir previamente o quantitativo exato de demanda a ser adquirida;

2.1.4- Conveniência da administração em gerenciar a compra em períodos frequentes, analisando a cada pedido de compra a realidade do cenário da instituição no contexto de atividades realizadas e o planejamento almejado;

2.1.5 – A licitação atenderá mais de uma unidade administrativa do Instituto Federal de Rondônia.

2.2- Nas aquisições deverão ser ainda observadas à disponibilidade orçamentária em curso antes da respectiva emissão dos empenhos, visto o cenário orçamentário que se encontra.

C DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (§ 2.º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

1 – Do Prazo:

1.1- O prazo para entrega será computados em DIAS CORRIDOS a contar da data de recebimento do documento que autorize o fornecimento, que neste processo será a Nota de Empenho, e somente será comutado como recebido a mercadoria quando do envio da totalidade da nota de empenho, o que configura o recebimento em remessa ÚNICA.

1.1.1 O prazo de entrega classifica-se conforme a urgência, periodicidade de entrega e a condição perecível do produto, demonstrado na classificação abaixo:

A) Nível “A”: a entrega será realizada diariamente no Campus. Será realizado empenho do consumo semanal e o fornecedor deverá entregar a mercadoria de acordo com o cronograma que a instituição enviará juntamente com o empenho, do qual constará o horário, a quantidade e o produto a ser entregues por dia;

B) Nível “B”: a entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo máximo de 03 (três) dias corridos a partir do recebimento da nota de empenho.

C) Nível “C”: a entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos a partir do recebimento da nota de empenho.

D) Nível “D”: a entrega dos produtos deverá ocorrer no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos a partir do recebimento da nota de empenho.

1.2. O empenho será, preferencialmente, encaminhados via e-mail, para o endereço eletrônico indicado pelo fornecedor, que deverá dar o RECEBIDO no prazo de até 03 (três) dias úteis do envio. Reputar-se-á por entregue e recebido, o e-mail que não tiver confirmação de recebimento, findo o prazo de três dias úteis, e não houver informação de erro de entrega pelo servidor de e-mails. (*Delivery to the following recipient failed permanently: Recipient address rejected: User unknown in relay recipient table*).

1.3. O prazo previsto no item “C -1.1.1 e alíneas C e D” poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor protocolado antes do vencimento do prazo inicialmente estipulado e aceita pela Administração;

1.3.1. O prazo previsto no item “C -1.1.1 e alíneas A e B” os prazos são improrrogáveis.

1.3.2. Caso o fornecedor constate que não irá conseguir entregar os produtos empenhados no prazo inicialmente estipulado (“C -1.1.1 e alíneas C e D”), deverá oficializar pedido de prorrogação de prazo, antes do vencimento do mesmo, justificando e demonstrando os motivos que não irá conseguir entregar o produto, e a Administração deverá analisar a solicitação do pedido no prazo de 24 (vinte e quatro) horas seguintes ao pedido;

1.3.3. Não será concedida prorrogação de prazo por mais de uma vez para o mesmo empenho (“C -1.1.1 e alíneas C e D”), sem a abertura de processo administrativo para verificar possíveis prejuízos a administração solicitante, que tem a livre iniciativa para julga-lo administrativamente;

1.3.4. Caso não concorde com as alegações dos fornecedores, sob o(s) pedido(s) de prorrogação(ões), a ADMINISTRAÇÃO deverá iniciar apuração das obrigações não cumpridas no pacto assumido na ata de registro de preço e aplicar as sanções administrativas cabíveis;

1.4. O prazo para entrega começará a contar no dia imediatamente posterior ao último dia útil fixado no item “C.1.2”;

1.5. Caberá ao setor responsável pelo recebimento do material, monitorar o prazo de entrega, se assim entender, notificar a empresa sobre a proximidade de encerramento do prazo de entrega;

1.6. No preço ofertado, além de estar compatível com o mercado, deverão estar incluídos todos os custos necessários, tais como: impostos, tributos, custos com instalação, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, frete, deslocamento de pessoal e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o valor do item / lote, **independentemente da quantidade empenhada;**

1.7. O fornecedor deverá estar legalmente estabelecido e explorar atividade de pertinente e compatível como objeto desta contratação;

2. Critério de Aceitação dos Produtos:

2.1. Os produtos serão recebidos:

2.1.1. Provisoriamente, para confirmação de recebimento de volumes entregues pelo transportador ao *Campus*, e no dia da entrega, os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando manifestamente estiver em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência em proposta, devendo ser substituídos na metade do prazo estipulado para entrega inicial do produto, a contada a partir da data da contratação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

2.1.2. Definitivamente, para verificação de conformidade dos produtos e dos quantitativos recebidos provisoriamente, de acordo com as especificações constantes no edital, na proposta e no empenho, e sua consequente aceitação, bem como avaliações de possíveis defeitos ou divergências, o que deverá ocorrer até 10 (dez) dias da data da entrega para produtos de consumo comum e corriqueiros à rotina do *Campus*.

2.1.3. Na hipótese de a verificação a que se refere a alínea anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivamente no dia do esgotamento do prazo;

2.1.4. O prazo de validade do produto na data da entrega não poderá ter transcorrido 1/3 (um terço), do prazo total recomendado pelo fabricante.

2.2 - A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações técnicas exigidas, danificados ou com prazo de validade em desacordo com o estipulado no edital, emitindo documento para o fornecedor que deverá se manifestar no prazo de 02 (dois) dias corridos, caso não concorde com as exigências

solicitadas ou, na metade do prazo estipulado para entrega inicial do produto, efetuar a entrega de novo produto que atenda as exigências do edital. A falta de manifestação ou de providência do fornecedor no prazo estipulado configura automaticamente a inexecução parcial do pactuado.

3- A entrega deverá ocorrer em local determinado pela Administração nos seguintes horários e endereços:

3.1. IFRO / Campus Colorado do Oeste: BR 435 km 63 Zona Rural de Colorado do Oeste/ Rondônia- CEP 76.993-000/ Telefone para Contato- 069 3341 7610 (Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado) / 069 3341 7605 (Diretoria de Planejamento e Administração)/ 069 99981 9127 (Diretoria de Planejamento e Administração); e-mail cpalm.colorado@ifro.edu.br / dplad.colorado@ifro.edu.br / campuscolorado@ifro.edu.br ; Horário de entrega: de segunda-feira a sexta-feira em dias úteis das 07h:00 as 11h:00 e das 13h:00 as 16h:30;

3.2. IFRO / Campus Cacoal: BR 364 km 228 Zona Rural do município de Cacoal/ Rondônia- Lote 2 A Caixa Postal 146 CEP: 76.960-970/ Telefone para contato: 069 3441 9577 (Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado e a Diretoria de Planejamento e Administração); e-mail cpalm.cacoal@ifro.edu.br / dplad.cacoal@ifro.edu.br / campuscacoal@ifro.edu.br ; Horário de entrega: de segunda-feira a sexta-feira em dias úteis das 07h:30 as 11h:30 e das 13h:30 as 17h:00;

3.3 Campus Ji-Paraná: horário de entrega, das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min, endereço a Rua Rio Amazonas 151 Jardim dos Migrantes – Ji-Paraná / Rondônia. Contato 69 2183 6912 CPALM.

3.4. IFRO / Campus Jaru: Avenida Vereador Otaviano Pereira Neto n.º 874 / Setor 2/ Jaru / Rondônia/ CEP – 76.890-000/ Telefone para contato: 069 99918-2512 (Diretoria de Planejamento e Administração); e-mail dplad.jaru@ifro.edu.br ; Horário de entrega: de segunda-feira a sexta-feira em dias úteis das 08h:00 as 12h:00 e das 14h:00 as 17h:00;

3.5. IFRO / Campus Ariquemes: RO 257 KM 13 Zona Rural do município de Ariquemes/ Rondônia- Sentido município de Machadinho- Telefone para contato: 069 2103 0134 (Coordenação de Compras e Licitação); 069 2103 0112 (Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado) 069 2103 0135 (Coordenação de Serviços Gerais); e-mail ccl.ariquemes@ifro.edu.br / cpalm.ariquemes@ifro.edu.br / csq.ariquemes@ifro.edu.br : Horário de entrega: de segunda-feira a sexta-feira em dias úteis das 07h:30 as 17h:00;

3.6. IFRO / Campus Porto Velho Calama: Avenida Calama n.º 4985 Bairro Flodoaldo Pontes Pinto no município de Porto Velho CEP 76.820-441 / Telefone para contato: 069 2182 8915 (Coordenação de Compras e Licitação), 069 2182 8923 (Coordenação de Patrimônio e Almoxarifado), 069 2182 8904 (Coordenação de Serviços Gerais); e-mail ccl.portovelhocalama@ifro.edu.br / cpalm.portovelhocalama@ifro.edu.br / csq.portovelhocalama@ifro.edu.br : Horário de entrega: de segunda-feira a sexta-feira em dias úteis das 08h:00 as 12h:00 e das 14h:00 as 18h:00;

3.7 Campus Porto Velho Zona Norte: Horário: das 07h30min horas às 10h30min horas e das 13h30min horas às 16h30min horas. Endereço: Av. Governador Jorge Teixeira n.º 3146 Setor Industrial Porto Velho / Rondônia, CEP 76.821-002. Email: dplad.pvhzonanorte@ifro.edu.br; Contato: 069 3212 0143 (Gilberto Laske).

3.8. REITORIA: Horário da entrega das 08h00min às 11h30min e 14h00min às 17h30min, localizada na Avenida 7 de setembro 2090, Bairro Nossa Senhora Aparecida Porto Velho/RO, CEP 76.804-124, almoxarifado Av. Governador Jorge Teixeira n.º 3500 setor Industrial, Bloco 4, Porto Velho/ RO CEP 76.821-064 em dias úteis. (entende-se com dia útil de segunda-feira a sexta-feira, menos nos feriados). Telefone (069) 2182 3821 2182 9614 ou 2182 9672 ; e-mail : cpalm.reitoria@ifro.edu.br; compras@ifro.edu.br; dadm@ifro.edu.br.

3.9. IFRO / Campus Guajará-mirim: Horário da entrega das 08h00min às 11h30min e 14h00min às 17h30min, avenida XV de novembro s/nº Bairro Planalto setor 06 Guajará-mirim; telefone (069)9912 2682 e-mail cpalm.guajara@ifro.edu.br.

DA HABILITAÇÃO (INCISO I, ART. 3º DA LEI 10.520/2002 E INCISO III, ART. 9º DO DECRETO 5.450/2005):

1 . Será exigida dos licitantes interessados em participar do certame, documentação de habilitação de acordo com o que determina os artigos 27 a 31 da lei 8.666/93 e artigo 4º inciso XIV da lei n.º 10.520/2002, cujas especificações serão detalhadas na minuta do edital.

2 – O critério de aceitação das propostas será o de menor preço por item sendo licitados e adjudicados cada item separadamente.

3 - Constatada a irregularidade no SICAF, a (s) licitante (s) deverá (ao) apresentar a documentação pertinente ao Pregoeiro de acordo com o contido no subitem 8.9.2 da IN/MARE nº5/95. . Decreto 8.538/15, Art. 4º A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

3.1 - Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando da comprovação, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4 - Na habilitação em licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, como é o caso, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

5.5 – O licitante que no momento de habitação e/ou envio de proposta solicitar o cancelamento da proposta de algum item que tenha sido o vencedor, será desclassificado dos demais itens e será aplicada a sanção administrativa de suspensão de licitar com a Administração do IFRO pelo prazo de até 90 (noventa dias), pelo motivo de não manter a proposta.

5.1 – O licitante que não enviar a proposta e/ou a ata assinada, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, será desclassificado do certame e a administração aplicará a sanção administrativa de suspensão de licitar com a administração do IFRO pelo prazo de até 90 (noventa) dias.

E AVALIAÇÃO DO CUSTO (INCISO IV, ART. 5.º, DECRETO 7892/2013):

1 - A avaliação e obtenção dos preços de custo dos produtos a serem adquiridos, foi realizada pela Coordenação de Compras e Licitações, observando as determinações da Instrução Normativa nº 07, de 29 de agosto de 2014 e a Instrução Normativa 03 de 20 de abril de 2017, através de pesquisas realizadas junto ao Portal de Compras Governamentais <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>.

2 - Conforme determina o Art. 15, Inciso 5º da Lei 8.666/93, na composição da planilha de preço para a tentativa de aquisição, a Coordenação de Compras e Licitação também realizou pesquisas de preços mediante consulta ao <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>.

3- Justificativa:

3.1 - Atendendo a Instrução Normativa nº 07 e a Instrução Normativa 03 de 20 de abril de 2017, a pesquisa foi realizada junto a portal de compras governamentais site Comprasnet <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>, dos quais ficam cadastradas todas as aquisições de produtos e serviços praticadas/contratados pelos órgãos integrantes do Sistema de Serviços Gerais, sendo desta forma demonstrada nos autos deste processo, salvo melhor juízo, que houve ampla pesquisa de preço nos site de compras governamentais mencionado.

F DOTRATAMENTO FAVORECIDO DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO PARA ME/EPPS E DAS SEDIADAS NAS MICRORREGIÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA:

1. Este processo licitatório será destinado exclusivamente a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, pelo motivo de todos os itens serem inferiores a R\$ 80.000,00 (oitenta mil) reais, exceto os itens 383, 386 e 759 que serão destinados a ampla concorrência.

2. Tendo em vista a promoção do desenvolvimento econômico e social e ampliar a eficiência das políticas públicas no âmbito regional este processo licitatório assegurará o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte sediada nas microrregiões do estado de Rondônia (Definição da divisão IBGE), conforme definido no Decreto 8.538 de 6 de outubro de;

2.1. Para a concessão do benefício de preferência a microempresa ou empresa de pequeno porte deverá propor preço inferior a melhor proposta apresentada, conforme o que estabelece o art. 9º inciso II alínea “b” do decreto 8.538 de 6 de outubro de 2015.

G OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA (§2.º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

1 - A CONTRATADA obriga-se:

1.1 - Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela administração, em estrita observância das especificações do edital, em especial a do documento denominado anexo I deste termo de referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia.

1.1.1 - responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do código de defesa do consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

1.2 - O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da administração, de remover às suas expensas, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos o produto com avarias ou defeitos ou que esteja em desacordo com as especificações do edital.

1.3 - Comunicar à Administração por escrito, no prazo de 48 (quarenta e oito horas) horas que antecede o prazo de entrega, caso perceba que não conseguirá cumpri-lo, apresentado, justificadamente, os motivos que impossibilitam o cumprimento dos prazos pactuados, acompanhado das devidas comprovações do que for alegado. Após análises dos motivos alegados pelo fornecedor, caso aceite a justificativa, a Administração poderá autorizar o aditamento de prazo de entrega que não poderá ser novamente renovado.

1.4 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, em especial:

1.4.1 - Regularidade com a receita federal;

1.4.2 - Regularidade com a previdência social;

1.4.3 - Regularidade com o fundo de garantia de tempo de serviço;

1.4.4 - Regularidade com os débitos trabalhistas;

1.4.5 - Regularidade com a receita estadual;

1.4.6 - Regularidade com a receita municipal;

1.4.7 - Balanço Patrimonial exigível e apresentado da forma da Lei, devidamente certificado pelas autoridades competentes;

1.4.7.1 - Não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, pois os produtos a serem licitados, são bens de fornecimento para pronta entrega ou para a locação de materiais.

1.5 - Caso a empresa não mantenha as condições acima estipuladas, a administração dará prazo de 05 dias úteis para a regularização, e caso a empresa não habilite novamente todas as exigências solicitadas no edital, isto se configurará inexecução total do pacto assumido, obrigando a administração a suspender a empresa de contratar ou licitar com a administração do IFRO pelo prazo de até 180 (cento e oitenta) dias.

1.6 - Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, **frete (qualquer valor de empenho), carga e descarga de mercadoria**, seguros, deslocamento, alimentação e hospedagem de pessoal, prestação de garantia, instalação e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do pacto contratual assinado (ata do pregão).

H OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (§2.º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

1 - Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, desde que entregue em data e horário pré-estabelecido neste termo.

1.2 - Verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos provisoriamente no prazo fixado.

1.3 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através da coordenação de patrimônio e almoxarifado.

1.4 - Constatada a incompatibilidade com as obrigações assumidas pelo fornecedor, a CONTRATANTE notificará o mesmo para regularização num prazo de 05 dias úteis;

1.4.1 - Transcorrido o prazo concedido e a incompatibilidade com as obrigações assumidas pelo fornecedor no momento da habilitação se mantiverem, isto se configurará inexecução total do pacto assumido, obrigando a administração a suspender a empresa de contratar ou licitar com a administração do IFRO, pelo prazo de até 2 anos.

1.4.2- A Administração notificará o fisco (Fazenda), que possui créditos com o fornecedor, para se manifestar sobre a intensão de receber os crédito que o fornecedor possui com a Administração do IFRO, concedendo um prazo de 30 dias para que o fisco credor se manifeste sobre a intensão de receber o crédito, via judicial;

1.5- Efetuar o pagamento das notas fiscais num prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de apropriação da nota fiscal.

1.6. Se inscrito em Restos a Pagar (compra realizada em um exercício e entrega realizada em exercício posterior) o prazo de pagamento poderá sofrer dilatação, sem ônus adicionais para a Administração.

I - DA FORMA DE ADJUDICAÇÃO DAS PROPOSTAS

1. Menor Preço Por item, para os produtos a serem licitados que são claramente divisíveis, com isto, aumentam-se as possibilidades de que as aquisições sejam efetuadas com economicidade para a entidade pública, além de possibilitar maior competitividade entre os fornecedores cadastrados e/ou que poderão cadastrar-se no sistema, caracterizando-se, portanto, salvo melhor juízo, ser a forma mais adequada de realização de adjudicação e homologação por está instituição pública.

J CONTROLE DA EXECUÇÃO (§2.º DO INCISO VI ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

1- A fiscalização do fornecimento, será exercida pelo Coordenador de Patrimônio e Almoxarifado ou seu substituto ou ainda por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência à Administração.

1.1 O recebimento de material de valor superior a R\$80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros, designados pela autoridade competente.

2- O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do fornecimento.

3- A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666, de 1993.

4- As ocorrências relacionadas com a execução do objeto deverão ser anotadas em registro próprio, indicando dia, mês e ano, bem como o nome do funcionário e eventualmente envolvidos, determinando a regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5- As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

K DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (INCISO V DO ART. 9.º DO DECRETO 5.450/2005):

1 – Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 8.666/93 e da Lei 10.520/2002, a contratada que:

1.1 – inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação ou do certame licitatório;

1.2 – ensejar retardamento da execução do projeto;

1.3 – fraudar na execução do projeto;

1.4 - comportar-se de modo inidôneo;

1.5 – cometer fraude fiscal;

1.6 – não manter a proposta;

2 – A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anteriores ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

2.1 – advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos, e obrigatoriamente após o prazo máximo estipulado para entrega.

2.2 - multa moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

2.3 – multa compensatória de 10% (dez por cento), sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto;

Item	Classificação de Prazo de entrega	Período de atraso	Sanção administrativa	Valor da Multa
01	Nível “A”	Imediato ao vencimento	Multa	10% (dez por cento)
02	Nível “B”	Imediato ao vencimento	Multa	10% (dez por cento)
03	Nível “C”	05 (cinco) dias	Multa	10% (dez por cento)
04	Nível “D”	10 (dez) dias	Multa	10% (dez por cento)

2.4 – suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente pelo prazo de até 02 (dois) anos;

Item	Classificação de Prazo de entrega	Período de atraso	Sanção administrativa
01	Nível “A”	Imediato a vencimento, da notificação que notificará para a manutenção da entrega.	Suspensão mínima de 06 meses.
02	Nível “B”	05 (cinco) dias	Suspensão mínima de 06 meses.
03	Nível “C”	05 (cinco) dias	Suspensão mínima de 01 ano.
04	Nível “D”	10 (dez) dias	Suspensão mínima de 01 ano.

2.5 – impedimento de licitar e contratar com a União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

2.6 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

3 – Também ficam sujeitas às penalidades do at. 87 inciso III e IV da Lei n.º 8.666/93 a Contratada que:

- 3.1 – tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 3.2 – tenha praticados atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 3.3 – demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 3.4 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, possíveis reincidências, bem como o dano causado, observado em todos os casos o princípio da proporcionalidade, e dos prazos para respostas e justificativas.
- 3.5 - A empresa contratada deverá comunicar os fatos de força maior, que venham a impossibilitar o cumprimento de prazos (“C -1.1.1 e alíneas C e D”), ao IFRO, dentro do prazo de 02 (dois) dias consecutivos à sua verificação e apresentar os documentos da respectiva comprovação, em até 03 (três) dias consecutivos a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados, e o IFRO, terá o prazo máximo de até 03 (três) dias consecutivos contados do recebimento dos documentos de comprovação, para se manifestar sobre o aceitar ou recusar a justificativa apresentada.
- 3.6 - O valor da multa aplicada deverá ser recolhido através de GRU, em instituição bancária à escolha do contratante, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis após a respectiva notificação ou será cobrada/descontada no ato do pagamento do empenho.
- 3.1.6 - As sanções a serem aplicadas e estabelecidas neste termo são de competência da autoridade máxima da Unidade Contratante, sendo esta unidade participante, deverá emitir documento para unidade Gerenciadora do Certame informando da aplicação da penalidade.
- 3.7 – Da notificação de infração administrativa, inexecução total ou parcial do pacto assumido pelo CONTRATADO, durante a vigência da ata do Registro de preço:
- 3.7.1 – A notificação da infração administrativa, inexecução total ou parcial será enviado via Sedex, carta com aviso de recebimento, por correio eletrônico ao endereço informado na ata de registro de preço pelo fornecedor e/ou retirado do cadastro no SICAF do fornecedor.
- 3.7.2 – A notificação será computada como recebido em qualquer uma das hipóteses a seguir:
- 3.7.2.1 - No caso de notificação enviada via SEDEX ou carta com Aviso de Recebimento se oficializará com o comprovante que os correios emitem ou;
- 3.7.2.2 - No caso da notificação enviada através do correio eletrônico (e-mail) no 3º (terceiro) dia seguinte de envio da mensagem, desde que o sistema não emitida uma mensagem de erro no recebimento (Delivery to the following recipient failed permanently: Recipient address rejected: User unknown in relay recipient table) , ou no momento que o fornecedor declare recebido a notificação enviada no e-mail até o terceiro dia do envio do mesmo;
- 3.7.2.3 - A administração tem a livre iniciativa de optar em enviar por qualquer um dos meios, ou poderá também fazê-lo utilizando-se de dois ou todos os meios acima estipulados.
- 3.7.2.4 – A comunicação eletrônica é adotado como a regra, sendo as demais a exceção, facultado a administração em realiza-la ou não, buscando desta forma atingir a economicidade do orçamento publico.

L DOPAGAMENTO(INC.XIV,“A”E§3ºDOART.40DALEINº8.666)

1. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias (se apresentada dentro do exercício financeiro corrente), contados a partir da data de apropriação da Nota Fiscal/Fatura no SIAFI.
 - 1.1. Para Nota Fiscal/Fatura apresentada após o encerramento do exercício, que inscreva em Restosa Pagar, o prazo de pagamento poderá ser maior que 30 (trinta) dias.
2. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.
3. A Nota Fiscal Eletrônica deverá ser encaminhada para o endereço de e-mail do *Campus* emissora da Nota de empenho.

4. O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.
5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
6. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta online ao SICAF, se necessário, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.
7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.
8. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, quem antiver tal condição ou não incidir na vedação do artigo 17, XII, da mesma lei, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, no primeiro pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012; para os pagamentos posteriores, a Administração consultará diretamente o site da Receita Federal para verificação da manutenção da condição anteriormente declarada.
9. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
10. Será considerada a data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
11. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que por ventura não tenha sido acordada no contrato.
12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$(6/100) I = 365$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento VP = Valor da Parcela em atraso

M- DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS.

1 - A diretoria de Planejamento e Administração, após analisar a solicitação dos produtos deste termo de referência declara, salvo melhor juízo, que os produtos aqui descritos, que constarão no anexo I do edital do pregão, enquadram-se como bens comuns, conforme artigo 1º da lei 10.520/2002 e parágrafo 1º do artigo 2º do decreto 5.450/2005, não sendo produzidos ou comercializados por um único fornecedor.

N DASUSTENTABILIDADE(ART.5.ºDAINSTRUÇÃOORMATIVASLTI/MPOG01/2010):

1. Da sustentabilidade:

1.1 Considerando que a proteção ao meio ambiente é diretriz com sede constitucional (artigo 225 da Constituição Federal de 1988), prevista inclusive como dever da União (artigo 23, inciso VI, da CF/88) e de todos aqueles que exercem atividade econômica (artigo 170, inciso VI, da CF/88), e o dever de ser cada vez mais constante e consistente o esforço, por parte da Administração Pública, de assegurar a prevalência de tal princípio em todos os ramos e momentos de sua atuação, sendo neste contexto, uma das oportunidades mais significativas para a implementação de medidas de defesa ao meio ambiente é justamente através das licitações e contratações públicas. A Administração Pública, ao exigir que a empresa que pretende com ela contratar cumpra parâmetros mínimos de sustentabilidade ambiental e/ou social na fabricação ou comercialização de seus produtos, estará contribuindo de forma decisiva na consecução de seu dever constitucional;

1.2. Considerando a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, atualmente, um dos três pilares das licitações públicas, ao lado da observância do princípio constitucional da isonomia e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração (artigo 3º da Lei nº 8.666/93, na redação dada pela Lei nº 12.349/2010), resolve inserir na descrição dos itens critérios que deverão ser obrigatórios para a homologação, adjudicação e na conferência no momento da entrega dos produtos;

1.3. Considerando o Decreto nº 7.746/2012 regulamenta tal dispositivo legal e estabelecer critérios, práticas e diretrizes gerais para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável por meio das contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, conforme seu artigo 4º, são diretrizes de sustentabilidade, que este processo utilizará para contratação;

1.4. Decide estabelecer critério de sustentabilidade ambiental e/ou social para cada item, detalhando na descrição do produto quais exigências deverá ser atendida pelo fabricante e/ou pelo fornecedor do produto.

2. Havendo dúvidas se o produto atende as especificações de sustentabilidade, o órgão contratante poderá realizar diligências (ex. enviar o produto para testes laboratoriais), ou convocar o licitante para que comprove a sustentabilidade do produto, de acordo com as exigências do edital.

2.1. A notoriedade da sustentabilidade ambiental e/ou social na fabricação do produto, será constatada pela administração, através de consulta no site do fabricante, e caso reste dúvida o fornecedor será convocado para saná-las, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de preclusão.

2.1.1. No caso de preclusão do direito de comprovar os requisitos de sustentabilidade, a participante será desclassificada do item que não conseguir comprovar os requisitos exigidos.

3. O fornecedor poderá comprovar os critérios de sustentabilidade por meio de certificação, ou por qualquer outro meio de prova (IN nº 01/10, art. 5º § 1º), às suas custas, no que couber, neste processo principalmente no que se refere ao Capítulo III da Instrução Normativa citada e o artigo 4º do decreto 7.746 de 05 de junho de 2012, dando preferência de compra para os fornecedores de declararem e comprovarem:

3.1. Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 3º da Lei nº 8.666/93 e com o art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

3.1.1. Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis;

3.1.2. Utilizar materiais preferencialmente reciclados e na impossibilidade desses, materiais que tenham sido fabricados com a utilização de recursos renováveis ou extraídos da natureza de forma sustentável e que não agridam o meio ambiente.

3.1.3. Fazer uso racional de água, adotando medidas para evitar o desperdício de água tratada e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo tanto de água quanto de energia, conforme instituído no Decreto nº 48.138/03.

3.1.4. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;

3.1.5. Orientar seus empregados para colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa de separação de resíduos sólidos, e resíduos recicláveis descartados, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, de acordo com a Lei nº 12.305/10 e Decreto nº 5.940/06. Dê preferência a embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis.

4. Os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata a Instrução Normativa SLTI/MPOG 01/2010, que serão exigidas para aceitação e descritas em alguns itens no que couber, estão de acordo com Capítulo III da Instrução Normativa citada e o artigo 4º do decreto 7.746 de 05 de junho de 2012, e são:

4.1. Na elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, conforme estabelece a lei 12.305/2010 (política nacional de Resíduos Sólidos).

4.2. Os fornecimentos de produto que envolva produção industrial, importação, comercialização ou utilização de produtos preservativos de madeira: ato de registro ou cadastramento expedido pelo IBAMA, nos termos dos artigos 1º e 14 da Portaria Interministerial nº 292, de 28/04/89, dos Ministros da Fazenda, da Saúde e do Interior, e da Instrução Normativa IBAMA nº 05, de 20/10/92, e legislação correlata.”

4.2.1. Caso o fabricante seja dispensado de tal registro, por força de dispositivo legal, deverá apresentar o documento comprobatório ou declaração correspondente, sob as penas da lei.

4.3. Que os produtos estejam armazenados em embalagem biodegradáveis;

4.4. Os produtos sejam reciclados e recicláveis ou que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambiental.

4.5. Também serão exigidas as diretrizes de sustentabilidade de maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local, ou seja, que o produtos seja de fabricação nacional, estabelecendo assim promoção do desenvolvimento nacional sustentável sem a perda real da competição entre os licitantes, vistos os inúmeros fabricantes nacionais de produto de limpeza e higienização, mantendo os objetivos legais da licitação.

4.5.1. A aquisição de bens produzidos no país atende, portanto, o art. 3º da Lei 8.666, de 1993, uma vez que o legislador elegeu a promoção do desenvolvimento nacional com um fim da licitação, tão relevante quanto o princípio da isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

4.6. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental ou de desenvolvimento nacional sustentável que foi critério de diferenciação na adjudicação e homologação da proposta, e caso não seja comprovado pela contratada, deverá a Administração aplicar as sanções administrativas cabíveis deste edital (fraudar a execução do contrato), sem prejuízo das sanções penais.

5. Sustentabilidade social no âmbito regional;

5.1- tendo em vista a promoção do desenvolvimento econômico e social e ampliar a eficiência das políticas públicas no âmbito regional este processo licitatório assegurará o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte sediada nas microrregião do estado de Rondônia (Definição da divisão IBGE), conforme definido no Decreto 8.538 de 6 de outubro de 2015, da seguinte forma:

5.1.1 - Para os itens de 200 a 410 (Do Anexo I deste Termo de Referência), será assegurado o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte sediada na microrregião Ariquemes;

5.1.1 - Para os itens de 411 a 611 (Do Anexo I deste Termo de Referência), será assegurado o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte sediada na microrregião Cacoal;

5.1.1 - Para os itens de 612 a 766 (Do Anexo I deste Termo de Referência), será assegurado o critério de preferência de contratação para microempresa e empresa de pequeno porte sediada na microrregião Colorado do Oeste.;

5.2- O critério de preferência justifica-se pela possibilidade que o IFRO sediado nas diversas microrregiões, tem em fortalecer economicamente as microempresas ou empresas de pequeno porte, no papel que esses microempreendedores têm para a região social e economicamente.

5.3- Para a concessão do benefício de preferência a microempresa ou empresa de pequeno porte deverá propor preço inferior a melhor proposta apresentada, conforme o que estabelece o art. 9º inciso II alínea “b” do decreto 8.538 de 6 de outubro de 2015.

6. A qualquer tempo, a Administração poderá solicitar comprovação da observação dos critérios de sustentabilidade ambiental ou de desenvolvimento nacional sustentável que foi critério de diferenciação na adjudicação e homologação da proposta, e caso não seja comprovado pela contratada, deverá a Administração aplicar as sanções administrativas cabíveis deste edital (fraudar a execução do contrato), sem prejuízo das sanções penais.

O DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 05 (cinco) corridos, contados a partir da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

1.1- A ata assinada será enviada via e-mail ou assinada diretamente pelo sistema SEI, ou outro mecanismo digital ou não estabelecido pela ADMINISTRAÇÃO;

2. O prazo previsto para assinatura poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

3. No caso de o licitante vencedor, após convocado se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sempre juízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

4. O órgão gerenciador encaminhará cópia da Ata aos órgãos participantes, se houver.

5. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

6. Será incluída na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

7. Será incluída na ata, sob a forma de anexo, o Cadastro de Reserva extraído do site Compras Governamentais (Portal de Compras).

P DA CONTRATAÇÃO E SUBCONTRATAÇÃO:

1. A contratação como fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e artigo 15, do Decreto nº 7.892, de 2013.

2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, se for o caso, cujos resultados serão anexados aos autos do processo. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante

ocadastronoprazodeaté05(cinco)dias,sobpenadeaplicaçãodaspenalidadesprevistasnoeditaleanexo.

3. A adjudicatária terá o prazo de 05 dias corridos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar ATA, eletronicamente via SEI, ou assinar digitalizar e enviar via e-mail para o endereço eletrônico Vanderlei.kuipers@ifro.edu.br, franciany.andretta@ifro.edu.br e dplad.colorado@ifro.edu.br.

3.1- O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

3.2- Para contratação via empenhos, tais documentos serão, preferencialmente, encaminhados via e-mail, para o endereço eletrônico indicado pelo fornecedor, que deverá dar o RECEBIDO no prazo máximo de 03 (três) dias. Reputar-se-á por entregue e recebido, o e-mail quando não tiver confirmação de recebimento, findo o prazo de três dias corridos, e não houver informação de erro de entrega pelo servidor de e-mails.

4. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar o relatório das ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, de tudo dando ciência à Administração.

6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nos registros de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

7. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

Q - DAS MEDIDAS CAUTELARES

1. A Administração pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação (Artigo 45 da Lei nº 9.784 / 1999).

2. A Administração poderá antes de efetuar o pagamento encaminhar amostra dos produtos para laboratórios, com o objetivo de verificar a autenticidade e o atendimento de normas de segurança exigidas pelos órgãos reguladores.

2.1. Constatada alguma irregularidade no (s) produtos, o IFRO *Campus* Colorado do Oeste, notificarão a fornecedora para retirar os produtos do almoxarifado do IFRO num prazo de 10 (dez) dias corridos, e notificará os órgãos responsáveis pela fiscalização.

R - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

1- Poderão participar deste Pregão as empresas que:

1.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, conforme disposto no § do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

1.1.1. Tendo em vista a promoção do desenvolvimento econômico e social e ampliar a eficiência das políticas públicas no âmbito regional conforme Art. 9º Para aplicação dos benefícios previstos nos arts. 6º a 8º:

I - será considerado, para efeitos dos limites de valor estabelecidos, cada item separadamente ou, nas licitações por preço global, o valor estimado para o grupo ou o lote da licitação que deve ser considerado como um único item; e

II - poderá ser concedida, justificadamente, prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de dez por cento do melhor preço válido, nos seguintes termos:

a) aplica-se o disposto neste inciso nas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até dez por cento superiores ao menor preço;

b) a microempresa ou a empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

c) na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base na alínea “b”, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação da alínea “a”, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

e) nas licitações a que se refere o art. 8º, a prioridade será aplicada apenas na cota reservada para contratação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, como neste processo todos os itens são destinados a microempresas e empresas de pequeno porte, este benefício atingirá todos os itens;

f) nas licitações com exigência de subcontratação, que não é o caso deste processo, a prioridade de contratação prevista neste inciso somente será aplicada se o licitante for microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente ou for um consórcio ou uma sociedade de propósito específico formada exclusivamente por microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente;

2. Não poderão participar deste Pregão:

2.1. Servidores vinculados ao IFRO;

2.2. Empresa da qual participe servidor deste Instituto na qualidade de sócio, dirigente ou responsável técnico;

2.3. Empresas que esteja proibida de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605/98;

2.4. Empresa ou sociedade estrangeira que não funcionem no país;

2.5. Empresa suspensa de contratar com o INSTITUTO FEDERAL DE RONDÔNIA;

2.6. Empresa que esteja declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

2.7. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

2.8. Empresa que estiver sob decretação de falência, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação;

2.9. Que estiverem reunidas em consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, dadas as características específicas da contratação dos produtos e serviços a serem fornecidos, que não pressupõem multiplicidade de atividades empresariais distintas (heterogeneidade de atividades empresariais);

2.10. Empresas enquadradas com média ou grande porte;

2.11. Empresas que estiverem cadastradas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

3. Como condição para participação no Pregão, a entidade de menor porte deverá declarar:

3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 79.

3.2. deverá assinalar, ainda, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- a) que esta ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- b) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º.XXXIII, da Constituição;
- d) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2 de 16 de setembro de 2009.

S- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS (ART. 5.ª DA INSTRUÇÃO NORMATIVA SLTI/MPOG 01/2010):

1. **DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA:** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/ou outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pelo novo titular os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

2. **DA DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO:** O pregoeiro e a equipe de apoio serão designados através de Portaria, com vigência de 12 (doze) meses e deverão ser servidores do quadro efetivo do Instituto Federal de Rondônia – Campus Colorado do Oeste, conforme disposições do art. 3.º IV da Lei 10.520/2002 e Art. 9.º V do Decreto 5.450/2005.

3. **DA PUBLICAÇÃO DO AVISO DE LICITAÇÃO (INCISO I ART. 17 DO DECRETO 5.450/2005):** Pelo valor da contratação, o aviso de licitação será divulgado no Diário Oficial da União, meio eletrônico, na internet, através do Compras Governamentais (Portal de Compras).

4. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (INC. III, § 2.º, ART. 7.º DA LEI 8666/93):** Os recursos para a aquisição do objeto do presente registro de preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, deverão possuir dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

5. **DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:** após o encerramento da etapa competitiva, será solicitada a formação do cadastro reserva, nos termos fixados em Edital.

6. **DA IRP:** A IRP será divulgada para os possíveis interessados via Compras Governamentais (Portal de Compras), conforme documentos anexados.

7 - O Pregoeiro responsável pelo certame reserva-se o direito de solicitar da LICITANTE, em qualquer tempo, no curso da licitação, esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

8 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação do licitante, sendo vedada a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

9 - A administração pública poderá, sem prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

10 - Os órgãos públicos que, durante a vigência da ata, desejem aderir à mesma, deverão oficializar esta intenção através de ofício, informando os itens e o quantitativo que pretendem adquirir, no prazo determinado pela legislação;

10.1 – O prazo de validade dos produtos não poderão ter transcorrido, no momento da entrega provisória no almoxarifado da Contratante, mais que 1/3 (um terço) do prazo total de validade do mesmo.

10.1.1 – No momento da aceitação definitiva, deverá ser notificado o fornecedor que descumprir o determinado no item anterior, tendo que efetuar a troca do produto, caso o contrário fica configurado inexecução parcial ou total do pactuado.

11 – Os itens que constarem descrição e a marca dos produtos no termo de referência, estes deveram ser considerado apenas com indicativa de qualidade a ser adquirida, nos termos do §7º do art. 15 da lei 8.666/93.

12 – Para solicitação de realinhamento de preço registrado, o fornecedor deverá encaminhar solicitação a gerenciadora da ata, com todas as documentações (NF, DARE, etc.) comprobatório que demonstre o aumento de preço (período do lance e o período de realinhamento) que inviabilize a entrega do produto, para que o pedido seja analisado pelo responsável da UASG gerenciadora no prazo máximo de 05 dias, ficando este período, a gerenciadora e as participantes do processo impedidas de empenhar os produtos solicitados para análise, até que a gerenciadora pronuncie-se oficialmente sob o deferimento ou indeferimento do pedido.

13 – Os fornecedores não poderão recusar –se de entregar produto que não foi solicitado pedido de repactuação de preço antes da emissão da nota empenho pela administração, sendo que a não entrega por esta alegação configura-se inexecução do pacto assumido na licitação.

14 - Será permitida ao licitante, conforme ao art. 9º,IV do Decreto n. 7.892/2013, cotar apenas 50% (cinquenta por cento) da quantidade prevista para aquisição (demanda), visando a ampliação da competitividade do certame.

15. A proposta inclusa no sistema deverá obedecer aos termos deste TERMO DE REFERÊNCIA, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

15.1 Vale ressaltar que a descrição do item e unidade de medida a ser considerado será sempre a do Termo de Referência que integrará o Edital, pois, o conteúdo descrito no sistema (Compras governamentais) não corresponde a descrição detalhado do produto.

15.2. A proposta que não esteja de acordo com a descrição do Termo de Referência será desclassificada na fase de verificação das propostas, sendo esse fornecedor não apto para a fase dos lances.

16. Os fornecedores na composição de preço deverão considerar, além dos encargos, impostos, taxa, emissões de documentos e outros, que:

16.1. Os itens destinados a demanda do IFRO- *Campus* Colorado do Oeste será fracionada sua compra, no maior numero de vezes possível, para melhor gerenciamento do orçamento;

17- O procedimento de redução de quantitativo de compra de produtos por empenho, visa atender política de contenção de gastos públicos e a redução de produtos armazenados;

18. A validade da ata de registro de preço será de 01 (um) ano.

19.1. A administração poderá solicitar o envio de amostra do produto ofertado, de acordo com os conceitos legais (Lei nº 8.666/1993, art. 3º, TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO Secretária-geral de Controle Externo Secretaria de Fiscalização de Tecnologia da Informação - Seft 2 caput e art. 43, inciso IV ; Lei nº 10.520/2002, art. 3º, inciso I e art. 4º, incisos XI e XVI; Acórdãos TCU n os 1.182/2007, item 9.1 e 1.168/2009, item 9.2.1, ambos do Plenário), de alguns itens, a seu juízo quando restar duvidas sob a qualidade e especificações do mesmo.

19.1.1. A amostra deverá ser apresentada na sede do IFRO – *Campus* Colorado do Oeste em até 07 (sete) dias Uteis, sob pena de preclusão;

19.1.1.1. Transcorrido o prazo será convocado o próximo participante, para apresentar a amostra de seu produto ofertado.

20 – Para dirimir as questões oriundas da presente Ata, será competente o Juízo Federal do Estado de Rondônia. Seção Judiciária de Rondônia Vilhena.

T – DA ELABORAÇÃO.

1. Este termo de referência foi elaborado por Eduardo Norberto de Aquino, Diretor de Planejamento e Administração do IFRO – *Campus* Colorado do Oeste.

U – DA APROVAÇÃO

1 – A Ordenadora de Despesa Substituta Rosânia da Silva Araújo Cância, aprova o presente Termo de Referência e autoriza a continuidade do Processo, desde que sejam obedecidas as formalidades legais e as determinações deste Termo de Referência.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

A- DA DESCRIÇÃO E DO VALOR DOS PRODUTOS A SEREM LICITADOS

1 - Valor Total Estimado Para todos os Itens registrados: R\$ 2.822.954,41 (Dois milhões oitocentos e vinte e dois mil novecentos e cinquenta e quatro reais e quarenta e um centavo).

Item	Prazo de Entrega	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Campus Guajará-Mirim	Campus Porto Velho Calama	Campus Porto Velho Zona Norte	Reitoria	Jaru	Ji-Paraná	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
01	07(sete) dias Corridos	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, de colheita recente com 70% de maturação, casca lisa, livre de fungos, isento de enfermidades, sujidades, parasitos, larvas e objetos estranhos. Não apresentar umidade e resíduo de fertilizantes. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte que afetem a sua aparência. Peso médio por unidade de 300 a 500 gramas.	Kg	00	30	00	00	00	00	30	R\$5,57	R\$ 167,10
02	07(sete) dias Corridos	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade	00	50	00	00	50	00	100	R\$5,40	R\$ 540,00
03	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	00	02	00	00	10	00	12	R\$19,81	R\$ 237,72

04	07(sete) dias Corridos	AMEIXA, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, lustrosos, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo.	Kg	00	20	00	00	20	00	40	R\$21,83	R\$ 873,20
05	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$3,19	R\$ 159,50
06	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$3,42	R\$ 68,40
07	07(sete) dias Corridos	CAQUI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo do tamanho, aroma e cor própria. Em condições adequadas para o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, fruto livre de rachaduras, firme e de cor uniforme e viva.	Kg	00	100	00	00	40	100	240	R\$14,60	R\$ 3.504,00
08	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	Kg	00	10	00	00	20	00	30	R\$3,25	R\$97,50

		adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.										
09	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$3,30	R\$ 165,00
10	07(sete) dias Corridos	KIWI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade, frutos cheios, casca lisa, firme e sem machucados.	Kg	00	50	00	00	50	00	100	RS\$21,55	R\$ 2.155,00
11	07(sete) dias Corridos	LARANJA PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, íntegros e sem manchas	Kg	00	00	00	00	80	00	80	RS\$5,60	R\$ 1.248,00
12	07(sete) dias Corridos	MAÇÃ, VERMELHA, NACIONAL, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor acentuada, firmes, casca lisa,	Kg	00	100	00	00	80	150	330	RS\$6,59	R\$ 2.174,70

		sem amassados, cortes ou defeitos e manchas.										
13	07(sete) dias Corridos	MAMÃO FORMOSA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio à grande, peso aproximada de 1 a 3 kg, casca lisa, livre de fungos, sem manchas, flacidez, exsudações ou lesões, com maturação natural, consistência firme, íntegro.	Kg	00	50	00	00	40	00	90	R\$4,72	R\$ 424,80
14	07(sete) dias Corridos	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg	00	100	00	00	80	00	180	R\$2,64	R\$ 475,20
15	07(sete) dias Corridos	MELÃO, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, tamanho médio a grande, 1,5 a 2 kg.	Kg	00	50	00	00	40	00	90	R\$6,45	R\$ 580,50
16	15(quinze) dias Corridos	MORANGO, nacional, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, bandeja com 250g.	Bandeja c/ 250 gramas	00	50	00	00	50	00	100	R\$19,04	R\$ 1.904,00

17	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a20 cm.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$4,12	R\$ 206,00
18	07(sete) dias Corridos	PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, sem machucados e sem vazamento de sumo.	Kg	00	100	00	00	50	00	150	R\$21,57	R\$ 3.235,50
19	07(sete) dias Corridos	PÊSSEGO, in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo, pele macia e com tonalidade amarelada ou avermelhada.	Kg	00	40	00	00	50	00	90	R\$16,89	R\$ 1.520,10
20	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$3,28	R\$ 65,60
21	07(sete) dias Corridos	PONCÃ, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor brilhante e intensa.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$8,50	R\$ 425,00
22	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria.	Kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$3,86	R\$ 77,20

		Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.										
23	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	Kg	00	20	00	00	50	00	70	R\$5,07	R\$ 354,90
24	07(sete) dias Corridos	UVA ITÁLIA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg	00	50	00	00	50	00	100	R\$17,62	R\$ 1.762,00
25	07(sete) dias Corridos	UVA NIÁGARA, rosada, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg	00	50	00	00	50	00	100	R\$20,74	R\$ 2.074,00
26	07(sete) dias Corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$11,00	R\$ 220,00
27	15	Ácido Cítrico anidro, um pó branco	Pacote com	00	00	00	00	10	00	10	R\$16,87	R\$ 168,70

	(quinze) dias corridos	crystalino, granular ou cristais incoloros. Embalagem com 50g	50 gramas										
28	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros	00	00	00	00	04	00	4	RS248,70	RS 994,80	
29	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.	Kg	00	50	00	00	40	00	90	RS18,90	RS 1.701,00	
30	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro	00	00	00	00	02	00	2	RS59,35	RS 118,70	
31	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml	00	00	00	00	20	00	20	RS6,57	RS 131,40	
32	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	00	00	00	00	10	00	10	RS90,58	RS 905,80	

33	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L.L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padiao/fermento-para-minas-padiao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	00	00	00	00	10	00	10	R\$214,64	R\$ 2.146,40
34	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICA FERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavalo, Cremoso, Magro, Quartirolo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	00	00	00	00	10	00	10	R\$132,37	R\$ 1.323,70
35	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$28,27	R\$ 565,40
36	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com	Embalagem com 250 ml	00	00	00	00	10	00	10	R\$58,84	R\$ 588,40

		identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.										
37	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	00	00	00	00	08	00	8	RS\$7,25	R\$ 58,00
38	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas	00	00	00	00	50	00	50	RS\$4,14	R\$ 207,00
39	07(sete) dias Corridos	LEITE INTEGRAL, leite de vaca, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, UHT Homogeneizado e embalado em caixa de 01 (UM) litro multilaminada, cartonada impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack. Deverá ser indicada a marca, data de fabricação e validade	Embalagem 1 L	00	00	00	00	200	00	200	RS\$3,78	R\$ 756,00
40	07(sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$16,19	R\$ 809,50

		identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.										
41	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas	00	50	00	00	40	00	90	R\$4,96	R\$ 446,40
42	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição “não contém glúten”. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$23,62	R\$ 1.181,00
43	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas	00	00	00	00	15	00	15	R\$54,35	R\$ 815,25
44	15 (quinze) dias corridos	Picolé de creme, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade	00	00	00	00	500	00	500	R\$1,32	R\$ 660,00
45	15 (quinze)	Picolé de fruta, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores	Unidade	00	00	00	00	500	00	500	R\$1,32	R\$ 660,00

	dias corridos	proporcionalmente diversificados.										
46	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$28,59	R\$ 142,95
47	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	00	50	00	00	40	00	90	R\$26,32	R\$ 2.368,80
48	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	00	50	00	00	40	450	540	R\$6,59	R\$ 3.558,60
49	15 (quinze)	Sorvete tipo "moreninha", embalado individualmente, com peso aproximado de	Unidade	00	00	00	00	500	00	500	R\$1,23	R\$ 615,00

	dias corridos	65g e sabores proporcionalmente diversificados											
50	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas	00	100	00	00	20	00	120	R\$3,44	R\$ 412,80	
51	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg	1000	1000	1000	400	400	1500	5300	R\$4,86	R\$ 25.758,00	
52	15(quinze) dias corridos	ADOÇANTE dietético líquido, transparente, composto de stevia, com bico dosador, acondicionado em frasco com 100mL.	Frasco 100 ml	00	00	00	00	10	00	10	R\$6,80	R\$ 68,00	
53	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$14,93	R\$ 447,90	
54	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$8,58	R\$171,60	

		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.										
55	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração.com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Caixa com 500 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$4,47	R\$89,40
56	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	00	00	00	00	40	00	40	R\$17,90	R\$716,00
57	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$18,58	R\$185,80
58	15(quinze) dias corridos	ATUM SÓLIDO EM ÁGUA, lata com 170g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 170 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$7,06	R\$211,80
59	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e	Embalagem com 250 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$4,99	R\$49,90

		resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.										
60	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml	00	00	00	00	10	00	10	R\$4,33	R\$43,30
61	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$14,99	R\$449,70
62	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg	00	00	00	00	40	00	40	R\$16,51	R\$660,40
63	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	50	00	50	R\$20,40	R\$1.020,00
64	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$10,62	R\$106,20
65	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$0,97	R\$19,40
66	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote com 400 gramas	00	150	00	00	50	200	400	R\$3,50	R\$1.400,00

		validade e peso líquido, com registro no órgão competente.											
67	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	00	150	00	00	50	00	200	RS3,50	RS700,00	
68	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	00	150	00	00	50	00	200	RS3,55	RS710,00	
69	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	00	150	00	00	50	00	200	RS3,56	RS712,00	
70	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	00	150	00	00	50	200	400	RS3,85	RS1.540,00	
71	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas	00	150	00	00	50	200	400	RS3,52	RS1.408,00	
72	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LARANJA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	00	00	00	00	20	200	220	RS6,52	RS1.434,40	
73	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote com 400 gramas	00	150	00	00	50	200	400	RS3,59	RS1.436,00	

		validade e peso líquido, com registro no órgão competente.										
74	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	00	00	00	00	50	00	50	R\$7,73	R\$386,50
75	15(quinze) dias corridos	BOMBOM, tipo bola, com recheio a base de amendoim, castanha de caju ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo waffer, encoberto por uma camada de chocolate ao leite, com peso unitário entre 20 e 25 gramas.	Pacote de 1 Kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$22,60	R\$452,00
76	15(quinze) dias corridos	CACAU PURO EM PÓ, pacote com 500 gramas	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$50,75	R\$507,50
77	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	1000	1000	600	580	500	1500	5180	R\$10,85	R\$56.203,00
78	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	00	00	00	00	40	00	40	R\$0,97	R\$38,80
79	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$1,11	R\$22,20
80	15(quinze)	CANJICA AMARELA, grupo misturado,	Pacote com	00	00	00	00	10	00	10	R\$1,76	R\$17,60

	dias corridos	sub grupo despeliculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	500 gramas										
81	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$2,72	R\$27,20	
82	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$2,19	R\$21,90	
83	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas	300	500	00	100	100	300	1300	R\$4,97	R\$6.461,00	
84	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA, barras contendo 1 Kg	Barra com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$33,83	R\$169,15	
85	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 1 kg. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$21,32	R\$106,60	
86	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó,	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	05	00	5	R\$9,56	R\$47,80	

		glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.										
87	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	00	00	00	00	50	00	50	R\$4,88	R\$244,00
88	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$2,74	R\$54,80
89	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$13,75	R\$68,75
90	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$13,75	R\$68,75

91	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA GK/P, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS com corante, contendo aditivos e condimentos e não sendo necessário acrescentar mais sal. Composição básica: sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$10,87	R\$54,35
92	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUICA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$11,68	R\$58,40
93	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrato de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$10,87	R\$54,35

94	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$1,62	R\$48,60
95	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g	00	00	00	00	30	00	30	R\$4,16	R\$124,80
96	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$3,31	R\$66,20
97	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG	00	10	00	00	30	00	40	R\$13,94	R\$557,60
98	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g	00	70	00	00	50	00	120	R\$2,25	R\$270,00
99	15(quinze) dias corridos	DOBRADINHA, congelada, de primeira qualidade, embalada em saco plástico com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e contendo registro no órgão competente.	Kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$16,43	R\$164,30
100	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$10,55	R\$211,00
101	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido,	Pacote com 250 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$12,27	R\$245,40

		com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.											
102	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$1,77	R\$17,70	
103	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$15,37	R\$307,40	
104	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml	00	00	00	00	20	00	20	R\$4,32	R\$86,40	
105	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Embalagem com 30 ml	00	00	00	00	20	00	20	R\$10,09	R\$201,80	
106	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico	Embalagem com 2 kg	00	05	00	00	40	00	45	R\$13,00	R\$585,00	

		adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.										
107	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$6,31	R\$63,10
108	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$6,11	R\$61,10
109	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$3,89	R\$38,90
110	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$4,35	R\$43,50
111	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	25	00	25	R\$4,27	R\$106,75

		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.										
112	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	50	00	50	RS3,05	RS152,50
113	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	20	00	20	RS4,54	RS90,80
114	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	20	20	40	RS4,61	RS184,40
115	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies;	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	20	00	20	RS5,39	RS107,80

		acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.										
116	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$2,52	R\$50,40
117	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO,UVA OU CEREJA.	Embalagem com 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$20,32	R\$203,20
118	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$3,37	R\$101,10
119	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE GOIABA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	00	20	00	00	20	00	40	R\$5,98	R\$239,20
120	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com	Emb. com 230 gramas	00	20	00	00	20	00	40	R\$6,06	R\$242,40

		data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.											
121	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	00	20	00	00	20	00	40	RS6,26	RS250,40	
122	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	00	00	00	00	10	00	10	RS18,07	RS180,70	
123	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	00	00	00	00	20	00	20	RS5,26	RS105,20	
124	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	15	00	15	RS18,28	RS274,20	
125	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g	00	00	00	00	40	00	40	RS4,14	RS165,60	
126	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 ml	00	00	00	00	20	00	20	RS4,70	RS94,00	
127	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada,	Pacote com 400 gramas	00	00	00	00	20	00	20	RS16,39	RS327,80	

		contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.										
128	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$11,97	R\$119,70
129	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$28,55	R\$285,50
130	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$6,54	R\$65,40
131	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	00	20	00	00	30	00	50	R\$2,58	R\$129,00
132	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão	Embalagem com 2 kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$11,82	R\$236,40

		competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.											
133	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$38,42	R\$192,10	
134	15(quinze) dias corridos	MOLHO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 900 ml	00	00	00	00	05	00	5	R\$10,19	R\$50,95	
135	15(quinze) dias corridos	MOLHO INGLÊS, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	00	00	00	00	05	00	5	R\$18,47	R\$92,35	
136	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 200 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$5,63	R\$56,30	
137	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$3,32	R\$66,40	
138	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$2,49	R\$49,80	
139	15(quinze) dias	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal;	Lata com 900 ml	00	50	00	00	50	00	100	R\$4,07	R\$407,00	

	corridos	refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.										
140	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$4,13	R\$82,60
141	15(quinze) dias corridos	PÊSSEGO EM CALDA, cozido com água, açúcar, em lata de 450 g, com data de validade mínima de 1 ano.	Emb. com 450 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$11,87	R\$118,70
142	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$1,40	R\$28,00
143	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$3,55	R\$71,00
144	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$5,09	R\$152,70
145	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo.	Embalagem com 500 gramas	00	00	00	00	30	00	30	R\$4,71	R\$141,30

		Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.										
146	15(quinze) dias corridos	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, embalagem plástica (filme laminado de PET + polietileno) com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Queijo Parmesão (produzido a partir de: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio) e conservador: ácido sórbico.	Embalagem com 100g	00	00	00	00	30	00	30	R\$10,87	R\$326,10
147	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a deímir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	10	00	10	R\$41,69	R\$416,90
148	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$6,49	R\$64,90
149	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$1,97	R\$39,40
150	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	00	05	00	00	30	00	35	R\$1,30	R\$45,50
151	15(quinze)	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em	Litro	00	00	00	00	05	00	5	R\$28,77	R\$143,85

	dias corridos	líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm ³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1- possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.										
152	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$7,10	R\$71,00
153	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$7,59	R\$75,90
154	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	00	50	00	00	20	100	170	R\$6,04	R\$1.026,80
155	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	00	50	00	00	20	100	170	R\$3,85	R\$654,50
156	15(quinze)	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor	Embalagem	00	50	00	00	20	100	170	R\$5,49	R\$933,30

	dias corridos	GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	com 500 ml										
157	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	00	50	00	00	20	100	170	R\$6,58	R\$1.118,60	
158	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	00	50	00	00	20	100	170	R\$7,69	R\$1.307,30	
159	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	00	50	00	00	20	100	170	R\$8,24	R\$1.400,80	
160	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	00	50	00	00	20	100	170	R\$7,56	R\$1.285,20	
161	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg	00	00	00	00	05	00	5	R\$5,55	R\$27,75	
162	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade	Maço com 30 metros	00	00	00	00	15	00	15	R\$47,14	R\$707,10	

		mínima de 12 meses a contar da data da entrega.											
163	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	00	00	00	00	15	00	15	RS\$47,14	RS\$707,10	
164	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	00	00	00	00	15	00	15	RS\$58,20	RS\$873,00	
165	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	00	00	00	00	15	00	15	RS\$60,90	RS\$913,50	
166	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	00	00	00	00	15	00	15	RS\$60,90	RS\$913,50	
167	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/28, FIOS DE 2 A 4 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	00	00	00	00	15	00	15	RS\$54,80	RS\$822,00	

168	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/30 LONGA, FIOS DE 4 A 10 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	00	00	00	00	15	00	15	R\$27,92	R\$418,80
169	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/35 LONGA, FIOS DE 5 A 15 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	00	00	00	00	15	00	15	R\$32,78	R\$491,70
170	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	00	00	00	00	15	00	15	R\$39,48	R\$592,20
171	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas	00	00	00	00	10	00	10	R\$9,89	R\$98,90
172	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoolica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de	Embalagem com 750 ml	00	00	00	00	25	00	25	R\$2,09	R\$52,25

		animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.										
173	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	00	00	00	00	25	00	25	R\$5,53	R\$138,25
174	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	00	00	00	00	05	00	5	R\$9,07	R\$45,35
175	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	00	00	00	00	05	00	5	R\$17,17	R\$85,85
176	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$25,19	R\$1.259,50
177	7 (sete) dias	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO BIFE	kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$19,78	R\$395,60

	Corridos	TENDERIZADO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PORCIONADO MECANICAMENTE, INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO											
178	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$21,87	R\$437,40	
179	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$21,70	R\$434,00	
180	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA MOÍDA (patinho) fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, refrigerada, com no máximo 10% de gordura e/ou sebo, lacrada em saco de polietileno transparente atóxico. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$18,33	R\$916,50	
181	07 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA "CHARQUE", de primeira qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante.	Kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$21,40	R\$428,00	
182	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	00	00	00	00	50	00	50	R\$15,16	R\$758,00	

183	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo coxão mole, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em ISCAS, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$17,94	RS\$897,00
184	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso, congelado, embalado em caixas inter folhadas e padronizadas. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$9,43	RS\$471,50
185	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie PIRARUCU, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$43,55	RS\$2.177,50
186	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBAQUI, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$38,57	RS\$1.928,50
187	7 (sete) dias Corridos	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$7,58	RS\$379,00
188	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO TRASEIRO, desossado, congelado, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$11,01	RS\$550,50
189	7 (sete) dias	FÍGADO BOVINO, congelado, bife, sem	kg	00	00	00	00	50	00	50	RS\$9,56	RS\$478,00

	dias Corridos	pele, com aproximadamente 120 gramas, com cor, textura e odor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, registro do órgão fiscalizador.										
190	7 (sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, TOSCANA, resfriada, embalada em saco de polietileno impresso, com 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no órgão competente, com a descrição “não contém glúten”. Ingredientes: Carne suína, água, sal, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, antioxidante Ácido Ascórbico. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$15,15	R\$303,00
191	7 (sete) dias Corridos	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, filé. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	00	00	00	00	20	00	20	R\$30,07	R\$601,40
192	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomy cescerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas	00	00	00	00	50	00	50	R\$ 2,00	R\$100,00
193	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$ 18,97	R\$379,40
194	15 (quinze)	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e	Emb. com 100 gramas	00	00	00	00	20	00	20	R\$ 2,49	R\$49,80

	dias corridos	peso líquido, com registro no órgão competente.										
195	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade	00	2000	00	00	250	2000	4250	R\$ 2,60	R\$11.050,00
196	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg	00	250	00	00	600	2000	2850	R\$ 15,40	R\$43.890,00
197	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas	Unidade	00	2000	00	00	600	2000	4600	R\$ 2,00	R\$9.200,00

	de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.								
Total Estimado para Guajará-mirim, Porto Velho, Jaru e Ji-Paraná.									R\$255.304,32

Item	Prazo de Entrega	Descrição de Produto	Unidade de Medida	Local de Entrega	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
198	07(sete) dias Corridos	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, de colheita recente com 70% de maturação, casca lisa, livre de fungos, isento de enfermidades, sujidades, parasitos, larvas e objetos estranhos. Não apresentar umidade e resíduo de fertilizantes. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte que afetem a sua aparência. Peso médio por unidade de 300 a 500 gramas.	Kg	Campus Ariquemes	30	R\$5,57	R\$167,10
199	07(sete) dias Corridos	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade	Campus Ariquemes	300	R\$5,40	R\$1.620,00
200	07(sete) dias	ABÓBORA, CABOTIÁ, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução	Kg	Campus	600	R\$1,70	R\$1.020,00

	Corridos	completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca sem brilho, sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.		Ariquemes			
201	07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	Kg	Campus Ariquemes	300	R\$2,21	R\$663,00
202	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÊSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	Campus Ariquemes	350	R\$19,81	R\$6.933,50
203	07(sete) dias Corridos	AMEIXA, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, lustrosos, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo.	Kg	Campus Ariquemes	20	R\$21,83	R\$436,60
204	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg	Campus Ariquemes	2000	R\$3,19	R\$6.380,00
205	07(sete) dias Corridos	BATATA DOCE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	Kg	Campus Ariquemes	1000	R\$3,06	R\$3.060,00
206	07(sete) dias Corridos	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	Kg	Campus Ariquemes	500	R\$2,71	R\$1.355,00
207	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg	Campus Ariquemes	600	R\$3,42	R\$2.052,00
208	07(sete) dias Corridos	CAQUI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo do tamanho, aroma e cor própria. Em condições adequadas para o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com	Kg	Campus Ariquemes	40	R\$14,60	R\$584,00

		ausência de sujidades, parasitos e larvas, fruto livre de rachaduras, firme e de cor uniforme e viva.					
209	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.	Kg	Campus Ariquemes	1800	R\$3,25	R\$5.850,00
210	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem inicio de germinação.	Kg	Campus Ariquemes	900	R\$3,30	R\$2.970,00
211	07(sete) dias Corridos	CHUCHU, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, casca verde-escura, sem espinhos, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação, tamanho de 12 a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e 7 a 10 cm (fruto miúdo).	Kg	Campus Ariquemes	600	R\$1,85	R\$1.110,00
212	07(sete) dias Corridos	KIWI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade, frutos cheios, casca lisa, firme e sem machucados.	Kg	Campus Ariquemes	30	R\$21,55	R\$646,50
213	07(sete) dias Corridos	LARANJA PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, íntegros e sem manchas	Kg	Campus Ariquemes	500	R\$ 5,60	R\$7.800,00
214	07(sete) dias Corridos	MAÇÃ, VERMELHA, NACIONAL, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor acentuada, firmes, casca lisa, sem amassados, cortes ou defeitos e manchas.	Kg	Campus Ariquemes	400	R\$6,59	R\$2.636,00
215	07(sete) dias Corridos	MAMÃO FORMOSA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio à grande, peso aproximada de 1 a 3 kg, casca lisa, livre	Kg	Campus Ariquemes	100	R\$4,72	R\$472,00

		de fungos, sem manchas, flacidez, exsudações ou lesões, com maturação natural, consistência firme, íntegro.					
216	07(sete) dias Corridos	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg	Campus Ariquemes	800	R\$2,64	R\$2.112,00
217	07(sete) dias Corridos	MELÃO, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, tamanho médio a grande, 1,5 a 2 kg.	Kg	Campus Ariquemes	200	R\$6,45	R\$1.290,00
218	15(quinze) dias Corridos	MORANGO, nacional, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, bandeja com 250g.	Bandeja c/ 250 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$19,04	R\$952,00
219	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	Kg	Campus Ariquemes	400	R\$4,12	R\$1.648,00
220	07(sete) dias Corridos	PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, sem machucados e sem vazamento de sumo.	Kg	Campus Ariquemes	200	R\$21,57	R\$4.314,00
221	07(sete) dias Corridos	PÊSSEGO, in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo, pele macia e com tonalidade amarelada ou avermelhada.	Kg	Campus Ariquemes	20	R\$16,89	R\$337,80
222	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg	Campus Ariquemes	250	R\$3,28	R\$820,00
223	07(sete) dias Corridos	PONCÃ, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor brilhante e intensa.	Kg	Campus Ariquemes	300	R\$8,50	R\$2.550,00

224	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg	Campus Ariquemes	1000	R\$3,86	R\$3.860,00
225	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e fermentos.	Kg	Campus Ariquemes	1300	R\$5,07	R\$6.591,00
226	07(sete) dias Corridos	UVA ITÁLIA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg	Campus Ariquemes	40	R\$17,62	R\$704,80
227	07(sete) dias Corridos	UVA NIÁGARA, rosada, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg	Campus Ariquemes	40	R\$20,74	R\$829,60
228	07(sete) dias Corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg	Campus Ariquemes	100	R\$11,00	R\$1.100,00
229	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas	Campus Ariquemes	10	R\$16,87	R\$168,70
230	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros	Campus Ariquemes	5	R\$248,70	R\$1.243,50
231	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.	Kg	Campus Ariquemes	150	R\$18,90	R\$2.835,00
232	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro	Campus Ariquemes	5	R\$59,35	R\$296,75

233	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml	Campus Ariquemes	50	R\$6,57	R\$328,50
234	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Ariquemes	10	R\$90,58	R\$905,80
235	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L.L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Ariquemes	10	R\$214,64	R\$2.146,40
236	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICA FERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavalo, Cremoso, Magro, Quattirolo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Ariquemes	10	R\$132,37	R\$1.323,70
237	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$28,27	R\$1.413,50
238	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 250 ml	Campus Ariquemes	15	R\$58,84	R\$882,60
239	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	Campus Ariquemes	10	R\$7,25	R\$72,50
240	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação	Unidade com 170 gramas	Campus Ariquemes	100	R\$4,14	R\$414,00

		das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.					
241	07(sete) dias Corridos	LEITE INTEGRAL, leite de vaca, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, UHT Homogeneizado e embalado em caixa de 01 (UM) litro multilaminada, cartonada impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack. Deverá ser indicada a marca, data de fabricação e validade	Embalagem 1 L	Campus Ariquemes	800	R\$3,78	R\$3.024,00
242	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas	Campus Ariquemes	1000	R\$4,96	R\$4.960,00
243	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição "não contém glúten". Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Ariquemes	100	R\$23,62	R\$2.362,00
244	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas	Campus Ariquemes	5	R\$54,35	R\$271,75
245	15 (quinze) dias corridos	Picolé de creme, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade	Campus Ariquemes	1000	R\$1,32	R\$1.320,00
246	15 (quinze) dias corridos	Picolé de fruta, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade	Campus Ariquemes	1000	R\$1,32	R\$1.320,00
247	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$28,59	R\$142,95
248	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Ariquemes	200	R\$26,32	R\$5.264,00

249	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Ariquemes	400	R\$6,59	R\$2.636,00
250	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	250	R\$3,44	R\$860,00
251	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg	Campus Ariquemes	3000	R\$4,86	R\$14.580,00
252	15(quinze) dias corridos	ADOÇANTE dietético líquido, transparente, composto de stevia, com bico dosador, acondicionado em frasco com 100mL.	Frasco 100 ml	Campus Ariquemes	5	R\$6,80	R\$34,00
253	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas	Campus Ariquemes	20	R\$14,93	R\$298,60
254	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$8,58	R\$600,60
255	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração.com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Caixa com 500 gramas	Campus Ariquemes	200	R\$4,47	R\$894,00

256	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	Campus Ariquemes	3200	R\$17,90	R\$57.280,00
257	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	Campus Ariquemes	1000	R\$18,58	R\$18.580,00
258	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas	Campus Ariquemes	15	R\$4,99	R\$74,85
259	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml	Campus Ariquemes	30	R\$4,33	R\$129,90
260	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Ariquemes	200	R\$14,99	R\$2.998,00
261	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg	Campus Ariquemes	200	R\$16,51	R\$3.302,00
262	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	100	R\$20,40	R\$2.040,00
263	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg	Campus Ariquemes	20	R\$10,62	R\$212,40
264	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$0,97	R\$48,50
265	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	500	R\$3,50	R\$1.750,00
266	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido,	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	500	R\$3,50	R\$1.750,00

		com registro no órgão competente.					
267	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	500	R\$3,55	R\$1.775,00
268	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	500	R\$3,56	R\$1.780,00
269	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	300	R\$3,85	R\$1.155,00
270	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas	Campus Ariquemes	300	R\$3,52	R\$1.056,00
271	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LARANJA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	300	R\$6,52	R\$1.956,00
272	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	400	R\$3,59	R\$1.436,00
273	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$7,73	R\$386,50
274	15(quinze) dias corridos	BOMBOM, tipo bola, com recheio a base de amendoim, castanha de caju ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo waffer, encoberto por uma camada de chocolate ao leite, com peso unitário entre 20 e 25 gramas.	Pacote de 1 Kg	Campus Ariquemes	30	R\$22,60	R\$678,00
275	15(quinze) dias corridos	CACAU PURO EM PÓ, pacote com 500 gramas	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	5	R\$50,75	R\$253,75
276	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	1600	R\$10,85	R\$17.360,00
277	15(quinze)	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca	Pacote com	Campus	50	R\$0,97	R\$48,50

	dias corridos	do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	10 gramas	Ariquemes			
278	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Ariquemes	30	R\$1,11	R\$33,30
279	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	250	R\$1,76	R\$440,00
280	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	250	R\$2,72	R\$680,00
281	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	120	R\$2,19	R\$262,80
282	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas	Campus Ariquemes	300	R\$4,97	R\$1.491,00
283	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 1 kg. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	10	R\$21,32	R\$213,20
284	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	10	R\$9,56	R\$95,60
285	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	Campus Ariquemes	200	R\$4,88	R\$976,00
286	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$2,74	R\$137,00
287	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$13,75	R\$68,75

		316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
288	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$13,75	R\$68,75
289	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA GK/P, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS com corante, contendo aditivos e condimentos e não sendo necessário acrescentar mais sal. Composição básica: sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$10,87	R\$54,35
290	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$11,68	R\$58,40
291	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrito de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$10,87	R\$54,35
292	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$1,62	R\$81,00
293	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Embalagem com 500 g	Campus Ariquemes	200	R\$4,16	R\$832,00

		validade, com registro no órgão competente.					
294	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$3,31	R\$231,70
295	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG	Campus Ariquemes	20	R\$13,94	R\$278,80
296	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g	Campus Ariquemes	300	R\$2,25	R\$675,00
297	15(quinze) dias corridos	DOBRADINHA, congelada, de primeira qualidade, embalada em saco plástico com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e contendo registro no órgão competente.	Kg	Campus Ariquemes	30	R\$16,43	R\$492,90
298	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas	Campus Ariquemes	10	R\$10,55	R\$105,50
299	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 250 gramas	Campus Ariquemes	10	R\$12,27	R\$122,70
300	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas	Campus Ariquemes	150	R\$1,77	R\$265,50
301	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg	Campus Ariquemes	150	R\$15,37	R\$2.305,50
302	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml	Campus Ariquemes	50	R\$4,32	R\$216,00
303	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Embalagem com 30 ml	Campus Ariquemes	30	R\$10,09	R\$302,70

304	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	Embalagem com 2 kg	Campus Ariquemes	600	R\$13,00	R\$7.800,00
305	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	1000	R\$6,31	R\$6.310,00
306	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	1200	R\$6,11	R\$7.332,00
307	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	300	R\$3,89	R\$1.167,
308	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$4,35	R\$304,50
309	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	100	R\$4,27	R\$427,00
310	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	200	R\$3,05	R\$610,00

311	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	200	R\$4,54	R\$908,00
312	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5000	R\$4,61	R\$23.050,00
313	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	3000	R\$5,39	R\$16.170,00
314	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	300	R\$2,52	R\$756,00
315	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO,UVA OU CEREJA.	Embalagem com 01 kg	Campus Ariquemes	30	R\$20,32	R\$609,60
316	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas	Campus Ariquemes	30	R\$3,37	R\$101,10
317	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE GOIABA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	Campus Ariquemes	30	R\$5,98	R\$179,40
318	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	Campus Ariquemes	48	R\$6,06	R\$290,88
319	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de	Emb. com 230 gramas	Campus Ariquemes	60	R\$6,26	R\$375,60

		validade, peso, com registro no órgão competente.					
320	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$18,07	R\$903,50
321	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Ariquemes	100	R\$5,26	R\$526,00
322	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	5	R\$18,28	R\$91,40
323	15(quinze) dias corridos	GRÃO DE BICO, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	100	R\$11,91	R\$1.191,00
324	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g	Campus Ariquemes	300	R\$4,14	R\$1.242,00
325	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 ml	Campus Ariquemes	48	R\$4,70	R\$225,60
326	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote com 400 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$16,39	R\$1.147,30
327	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	100	R\$11,97	R\$1.197,00
328	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$28,55	R\$142,75
329	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, com ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	130	R\$3,90	R\$507,00

330	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	1000	R\$2,25	R\$2.250,00
331	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	300	R\$1,96	R\$588,00
332	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	1000	R\$1,92	R\$1.920,00
333	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Ariquemes	300	R\$6,54	R\$1.962,00
334	15(quinze) dias corridos	MASSA PARA LASANHA, tipo pré cozida, com ovos, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Ariquemes	30	R\$7,43	R\$222,90
335	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Ariquemes	200	R\$2,58	R\$516,00
336	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg	Campus Ariquemes	250	R\$11,82	R\$2.955,00
337	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV,	Embalagem com 01 kg	Campus Ariquemes	5	R\$38,42	R\$192,10

		conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
338	15(quinze) dias corridos	MOLHO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 900 ml	Campus Ariquemes	50	R\$10,19	R\$509,50
339	15(quinze) dias corridos	MOLHO INGLÊS, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Ariquemes	50	R\$18,47	R\$923,50
340	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 200 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$5,63	R\$394,10
341	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$3,32	R\$166,00
342	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas	Campus Ariquemes	30	R\$2,49	R\$74,70
343	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml	Campus Ariquemes	2600	R\$4,07	R\$10.582,00
344	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$4,13	R\$206,50
345	15(quinze) dias corridos	PÊSSEGO EM CALDA, cozido com água, açúcar, em lata de 450 g, com data de validade mínima de 1 ano.	Emb. com 450 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$11,87	R\$593,50
346	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$1,40	R\$98,00
347	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$3,55	R\$248,50
348	15(quinze)	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da	Embalagem	Campus	70	R\$5,09	R\$356,30

	dias corridos	mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	com 500 gramas	Ariquemes			
349	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Ariquemes	70	R\$4,71	R\$329,70
350	15(quinze) dias corridos	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, embalagem plástica (filme laminado de PET + polietileno) com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Queijo Parmesão (produzido a partir de: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio) e conservador: ácido sórbico.	Embalagem com 100g	Campus Ariquemes	60	R\$10,87	R\$652,20
351	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a deinir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	10	R\$41,69	R\$416,90
352	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$6,49	R\$324,50
353	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg	Campus Ariquemes	30	R\$1,97	R\$59,10
354	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Ariquemes	800	R\$1,30	R\$1.040,00
355	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm ³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1-possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.	Litro	Campus Ariquemes	10	R\$28,77	R\$287,70
356	15(quinze)	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil,	Lata com	Campus	200	R\$7,10	R\$1.420,00

	dias corridos	embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	250 gramas	Ariquemes			
357	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	Campus Ariquemes	250	R\$7,59	R\$1.897,50
358	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	300	R\$6,04	R\$1.812,00
359	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	300	R\$3,85	R\$1.155,00
360	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	200	R\$5,49	R\$1.098,00
361	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	300	R\$6,58	R\$1.974,00
362	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	240	R\$7,69	R\$1.845,60
363	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	200	R\$8,24	R\$1.648,00
364	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Ariquemes	300	R\$7,56	R\$2.268,00
365	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg	Campus Ariquemes	250	R\$5,55	R\$1.387,50
366	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Ariquemes	10	R\$47,14	R\$471,40
367	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do	Maço com 30 metros	Campus Ariquemes	10	R\$47,14	R\$471,40

		produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.						
368	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Ariquemes	10	R\$58,20	R\$582,00	
369	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Ariquemes	10	R\$60,90	R\$609,00	
370	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Ariquemes	10	R\$60,90	R\$609,00	
371	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/28, FIOS DE 2 A 4 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Ariquemes	10	R\$54,80	R\$548,00	
372	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/30 LONGA, FIOS DE 4 A 10 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Ariquemes	10	R\$27,92	R\$279,20	
373	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/35 LONGA, FIOS DE 5 A 15 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Ariquemes	10	R\$32,78	R\$327,80	
374	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Ariquemes	10	R\$39,48	R\$394,80	
375	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas	Campus Ariquemes	30	R\$9,89	R\$296,70	

376	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCÓOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcolica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	Campus Ariquemes	600	R\$2,09	R\$1.254,00
377	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	Campus Ariquemes	200	R\$5,53	R\$1.106,00
378	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Ariquemes	60	R\$9,07	R\$544,20
379	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Ariquemes	60	R\$17,17	R\$1.030,20
380	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes (ampla Concorrência)	2700 (ampla Concorrência)	R\$25,19	R\$68.013,00
381	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes	900	R\$25,19	R\$20.871,00
382	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO BIFE TENDERIZADO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PORCIONADO MECANICAMENTE, INTERFOLHAMENTO PLÁSTIC O	kg	Campus Ariquemes	2000	R\$19,78	R\$39.560,00
383	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	Campus Ariquemes (ampla Concorrência)	3000 (ampla Concorrência)	R\$21,87	R\$65.610,00
384	7 (sete) dias	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA	kg	Campus	1000	R\$21,87	R\$21.870,00

	Corridos	embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F		Ariquemes			
385	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	kg	Campus Ariquemes	1500	R\$21,70	R\$32.550,00
386	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA MOÍDA (patinho) fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, refrigerada, com no máximo 10% de gordura e/ou sebo, lacrada em saco de polietileno transparente atoxico. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg	Campus Ariquemes	1500	R\$18,33	R\$27.495,00
387	07 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA “CHARQUE”, de primeira qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante.	Kg	Campus Ariquemes	300	R\$21,40	R\$6.420,00
388	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes	2000	R\$15,16	R\$30.320,00
389	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo coxão mole, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em ISCAS, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg	Campus Ariquemes	1000	R\$17,94	R\$17.940,00
390	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes	1200	R\$18,89	R\$22.668,00
391	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo paleta, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em CUBOS, medindo no mínimo 4x4 cm, com no máximo 10% de gorduras, sem sebo, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg	Campus Ariquemes	1200	R\$18,15	R\$21.780,00
392	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso, congelado, embalado em caixas inter folhadas e padronizadas. Dizeres de	Kg	Campus Ariquemes	4000	R\$9,43	R\$37.720,00

		rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.					
393	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie PIRARUCU, características adicionais congelados. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes	500	R\$43,55	R\$21.775,00
394	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBAQUI, características adicionais congelados. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes	1200	R\$38,57	R\$46.284,00
395	7 (sete) dias Corridos	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	Campus Ariquemes	4000	R\$7,58	R\$30.320,00
396	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, REFRIGERADA – INGREDIENTES PARA FEIJOADA: pés suíno, pele suína, costela suína, paleta suína, bacon, linguiça, sal e açúcar. Conservantes Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, pacote com 880 g, embalado em saco de polietileno com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante. Ingredientes acondicionados em saco a vácuo com alta barreira (linguiças e bacon) e saco de polietileno (salgados). Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg	Campus Ariquemes	500	R\$27,12	R\$13.560,00
397	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO TRASEIRO, desossado, congelado, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Ariquemes	3000	R\$11,01	R\$33.030,00
398	7 (sete) dias Corridos	FÍGADO BOVINO, congelado, bife, sem pele, com aproximadamente 120 gramas, com cor, textura e odor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, registro do órgão fiscalizador.	kg	Campus Ariquemes	240	R\$9,56	R\$2.294,40
399	7 (sete) dias Corridos	LINGUIÇA, TOSCANA, resfriada, embalada em saco de polietileno impresso, com 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no órgão competente, com a descrição “não contém glúten”. Ingredientes: Carne suína, água, sal, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, antioxidante Ácido Ascórbico. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg	Campus Ariquemes	3500	R\$15,15	R\$53.025,00
400	7 (sete) dias Corridos	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, filé. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	Campus Ariquemes	800	R\$30,07	R\$24.056,00
401	15 (quinze)	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomy cescerevisiae e	Embalagem	Campus	30	R\$ 2,00	R\$60,00

	dias corridos	agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	com 10 gramas	Ariquemes			
402	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Ariquemes	10	R\$ 18,97	R\$189,70
403	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas	Campus Ariquemes	50	R\$ 2,49	R\$124,50
404	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade	Campus Ariquemes	6000	R\$ 2,60	R\$15.600,00
405	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg	Campus Ariquemes	2600	R\$ 15,40	R\$40.040,00
406	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS,	Unidade	Campus Ariquemes	4000	R\$ 2,00	R\$8.000,00

	QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.					
TOTAL ESTIMADO CAMPUS ARIQUEMES						R\$1.092.542,68

Item	Prazo de Entrega	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Local de Entrega	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
407	07(sete) dias Corridos	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, de colheita recente com 70% de maturação, casca lisa, livre de fungos, isento de enfermidades, sujidades, parasitos, larvas e objetos estranhos. Não apresentar umidade e resíduo de fertilizantes. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte que afetem a sua aparência. Peso médio por unidade de 300 a 500 gramas.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$5,57	R\$222,80
408	07(sete) dias Corridos	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade	Campus Cacoal	200	R\$5,40	R\$1.080,00
409	07(sete) dias Corridos	ABÓBORA, CABOTIÁ, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca sem brilho, sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.	Kg	Campus Cacoal	200	R\$1,70	R\$340,00
410	07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	Kg	Campus Cacoal	200	R\$2,21	R\$442,00
411	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	Campus Cacoal	300	R\$19,81	R\$5.943,00
412	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg	Campus Cacoal	600	R\$3,19	R\$1.914,00

413	07(sete) dias Corridos	BATATA DOCE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	Kg	Campus Cacoal	400	R\$3,06	R\$1.224,00
414	07(sete) dias Corridos	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	Kg	Campus Cacoal	250	R\$2,71	R\$677,50
415	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg	Campus Cacoal	400	R\$3,42	R\$1.368,00
416	07(sete) dias Corridos	CAQUI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo do tamanho, aroma e cor própria. Em condições adequadas para o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, fruto livre de rachaduras, firme e de cor uniforme e viva.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$14,60	R\$584,00
417	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.	Kg	Campus Cacoal	450	R\$3,25	R\$1.462,50
418	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem inicio de germinação.	Kg	Campus Cacoal	500	R\$3,30	R\$1.650,00
419	07(sete) dias Corridos	CHUCHU, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, casca verde-escura, sem espinhos, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação, tamanho de 12 a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e 7 a 10 cm (fruto miúdo).	Kg	Campus Cacoal	300	R\$1,85	R\$555,00
420	07(sete) dias Corridos	KIWI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade, frutos cheios, casca lisa, firme e sem machucados.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$21,55	R\$862,00

421	07(sete) dias Corridos	LARANJA PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, íntegros e sem manchas	Kg	Campus Cacoal	450	R\$ 5,60	R\$7.020,00
422	07(sete) dias Corridos	MAÇÃ, VERMELHA, NACIONAL, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor acentuada, firmes, casca lisa, sem amassados, cortes ou defeitos e manchas.	Kg	Campus Cacoal	350	R\$6,59	R\$2.306,50
423	07(sete) dias Corridos	MAMÃO FORMOSA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio à grande, peso aproximada de 1 a 3 kg, casca lisa, livre de fungos, sem manchas, flacidez, exsudações ou lesões, com maturação natural, consistência firme, íntegro.	Kg	Campus Cacoal	100	R\$4,72	R\$472,00
424	07(sete) dias Corridos	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg	Campus Cacoal	800	R\$2,64	R\$2.112,00
425	07(sete) dias Corridos	MELÃO, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, tamanho médio a grande, 1,5 a 2 kg.	Kg	Campus Cacoal	200	R\$6,45	R\$1.290,00
426	15(quinze) dias Corridos	MORANGO, nacional, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, bandeja com 250g.	Bandeja c/ 250 gramas	Campus Cacoal	20	R\$19,04	R\$380,80
427	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	Kg	Campus Cacoal	300	R\$4,12	R\$1.236,00
428	07(sete) dias Corridos	PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, sem machucados e sem vazamento de sumo.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$21,57	R\$862,80
429	07(sete) dias Corridos	PÊSSEGO, in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg	Campus Cacoal	40	R\$16,89	R\$675,60

		consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo, pele macia e com tonalidade amarelada ou avermelhada.						
430	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg	Campus Cacoal	250	R\$3,28	R\$820,00	
431	07(sete) dias Corridos	PONCÃ, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor brilhante e intensa.	Kg	Campus Cacoal	120	R\$8,50	R\$1.020,00	
432	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg	Campus Cacoal	300	R\$3,86	R\$1.158,00	
433	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e fermentos.	Kg	Campus Cacoal	700	R\$5,07	R\$3.549,00	
434	07(sete) dias Corridos	UVA ITÁLIA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$17,62	R\$704,80	
435	07(sete) dias Corridos	UVA NIÁGARA, rosada, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$20,74	R\$829,60	
436	07(sete) dias Corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg	Campus Cacoal	100	R\$11,00	R\$1.100,00	
437	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas	Campus Cacoal	5	R\$16,87	R\$84,35	
438	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros	Campus Cacoal	5	R\$248,70	R\$1.243,50	
439	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com	Kg	Campus Cacoal	150	R\$18,90	R\$2.835,00	

		temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrito de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.					
440	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro	Campus Cacoal	3	R\$59,35	R\$178,05
441	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml	Campus Cacoal	20	R\$6,57	R\$131,40
442	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Cacoal	5	R\$90,58	R\$452,90
443	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Cacoal	5	R\$214,64	R\$1.073,20
444	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICA FERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavallo, Cremoso, Magro, Quartirolo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Cacoal	5	R\$132,37	R\$661,85
445	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas	Campus Cacoal	10	R\$28,27	R\$282,70
446	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 250 ml	Campus Cacoal	5	R\$58,84	R\$294,20
447	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	Campus Cacoal	5	R\$7,25	R\$36,25

448	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas	Campus Cacoal	100	R\$4,14	R\$414,00
449	07(sete) dias Corridos	LEITE INTEGRAL, leite de vaca, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, UHT Homogeneizado e embalado em caixa de 01 (UM) litro multilaminada, cartonada impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack. Deverá ser indicada a marca, data de fabricação e validade	Embalagem 1 L	Campus Cacoal	500	R\$3,78	R\$1.890,00
450	07(sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Cacoal	200	R\$16,19	R\$3.238,00
451	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas	Campus Cacoal	100	R\$4,96	R\$496,00
452	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição "não contém glúten". Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Cacoal	40	R\$23,62	R\$944,80
453	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas	Campus Cacoal	5	R\$54,35	R\$271,75
454	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	5	R\$28,59	R\$142,95

455	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Cacoal	200	R\$26,32	R\$5.264,00
456	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Cacoal	100	R\$6,59	R\$659,00
457	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	120	R\$3,44	R\$412,80
458	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg	Campus Cacoal	1500	R\$4,86	R\$7.290,00
459	15(quinze) dias corridos	ADOÇANTE dietético líquido, transparente, composto de stevia, com bico dosador, acondicionado em frasco com 100mL.	Frasco 100 ml	Campus Cacoal	5	R\$6,80	R\$34,00
460	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas	Campus Cacoal	50	R\$14,93	R\$746,50
461	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	20	R\$8,58	R\$171,60
462	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração.com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O	Caixa com 500 gramas	Campus Cacoal	200	R\$4,47	R\$894,00

		produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.						
463	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	Campus Cacoal	3000	R\$17,90	R\$53.700,00	
464	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	Campus Cacoal	500	R\$18,58	R\$9.290,00	
465	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas	Campus Cacoal	15	R\$4,99	R\$74,85	
466	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml	Campus Cacoal	20	R\$4,33	R\$86,60	
467	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Cacoal	250	R\$14,99	R\$3.747,50	
468	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg	Campus Cacoal	200	R\$16,51	R\$3.302,00	
469	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	150	R\$20,40	R\$3.060,00	
470	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg	Campus Cacoal	20	R\$10,62	R\$212,40	
471	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas	Campus Cacoal	40	R\$0,97	R\$38,80	
472	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	20	R\$3,50	R\$70,00	

473	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	50	R\$3,50	R\$175,00
474	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	100	R\$3,55	R\$355,00
475	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	100	R\$3,56	R\$356,00
476	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	50	R\$3,85	R\$192,50
477	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas	Campus Cacoal	50	R\$3,52	R\$176,00
478	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	Campus Cacoal	50	R\$7,73	R\$386,50
479	15(quinze) dias corridos	BOMBOM, tipo bola, com recheio a base de amendoim, castanha de caju ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo waffer, encoberto por uma camada de chocolate ao leite, com peso unitário entre 20 e 25 gramas.	Pacote de 1 Kg	Campus Cacoal	30	R\$22,60	R\$678,00
480	15(quinze) dias corridos	CACAU PURO EM PÓ, pacote com 500 gramas	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	5	R\$50,75	R\$253,75
481	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	1500	R\$10,85	R\$16.275,00
482	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Cacoal	40	R\$0,97	R\$38,80
483	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Cacoal	20	R\$1,11	R\$22,20

484	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	30	R\$1,76	R\$52,80
485	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	50	R\$2,72	R\$136,00
486	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	50	R\$2,19	R\$109,50
487	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas	Campus Cacoal	200	R\$4,97	R\$994,00
488	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	6	R\$9,56	R\$57,36
489	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	Campus Cacoal	150	R\$4,88	R\$732,00
490	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	Campus Cacoal	50	R\$2,74	R\$137,00
491	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	5	R\$13,75	R\$68,75
492	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	5	R\$13,75	R\$68,75
493	15(quinze)	CONDIMENTO GLOBAL PARA GK/P, MISTURA CONDIMENTADA PARA	Pacote com	Campus	5	R\$10,87	R\$54,35

	dias corridos	LINGUIÇAS FRESCAIS com corante, contendo aditivos e condimentos e não sendo necessário acrescentar mais sal. Composição básica: sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	01 kg	Cacoal			
494	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	5	R\$11,68	R\$58,40
495	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrito de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	5	R\$10,87	R\$54,35
496	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas	Campus Cacoal	50	R\$1,62	R\$81,00
497	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g	Campus Cacoal	120	R\$4,16	R\$499,20
498	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	Campus Cacoal	20	R\$3,31	R\$66,20
499	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG	Campus Cacoal	100	R\$13,94	R\$1.394,00
500	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g	Campus Cacoal	300	R\$2,25	R\$675,00
501	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas	Campus Cacoal	5	R\$10,55	R\$52,75
502	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com	Pacote com 250 gramas	Campus Cacoal	5	R\$12,27	R\$61,35

		identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
503	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas	Campus Cacoal	20	R\$1,77	R\$35,40
504	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg	Campus Cacoal	100	R\$15,37	R\$1.537,00
505	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml	Campus Cacoal	4	R\$4,32	R\$17,28
506	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Embalagem com 30 ml	Campus Cacoal	4	R\$10,09	R\$40,36
507	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRUX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	Embalagem com 2 kg	Campus Cacoal	500	R\$13,00	R\$6.500,00
508	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	350	R\$6,31	R\$2.208,50
509	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	300	R\$6,11	R\$1.833,00
510	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	100	R\$3,89	R\$389,00
511	15(quinze)	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do	Pacote com	Campus	120	R\$4,35	R\$522,00

	dias corridos	fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	500 gramas	Cacoal			
512	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	20	R\$4,27	R\$85,40
513	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	250	R\$3,05	R\$762,50
514	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	250	R\$4,54	R\$1.135,00
515	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	3000	R\$4,61	R\$13.830,00
516	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	800	R\$5,39	R\$4.312,00
517	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	300	R\$2,52	R\$756,00
518	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES	Embalagem com 01 kg	Campus Cacoal	40	R\$20,32	R\$812,80

		ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO,UVA OU CEREJA.					
519	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas	Campus Cacoal	20	R\$3,37	R\$67,40
520	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	Campus Cacoal	20	R\$6,06	R\$121,20
521	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	Campus Cacoal	10	R\$6,26	R\$62,60
522	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	Campus Cacoal	3	R\$18,07	R\$54,21
523	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Cacoal	100	R\$5,26	R\$526,00
524	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	3	R\$18,28	R\$54,84
525	15(quinze) dias corridos	GRÃO DE BICO, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	100	R\$11,91	R\$1.191,00
526	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g	Campus Cacoal	450	R\$4,14	R\$1.863,00
527	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 ml	Campus Cacoal	80	R\$4,70	R\$376,00
528	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote com 400 gramas	Campus Cacoal	30	R\$16,39	R\$491,70
529	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	60	R\$11,97	R\$718,20

530	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg	Campus Cacoal	5	R\$28,55	R\$142,75
531	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, com ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	60	R\$3,90	R\$234,00
532	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	350	R\$2,25	R\$787,50
533	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	100	R\$1,96	R\$196,00
534	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	150	R\$1,92	R\$288,00
535	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Cacoal	200	R\$6,54	R\$1.308,00
536	15(quinze) dias corridos	MASSA PARA LASANHA, tipo pré cozida, com ovos, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Cacoal	150	R\$7,43	R\$1.114,50
537	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão	Emb. com 500 gramas	Campus Cacoal	100	R\$2,58	R\$258,00

		competente.						
538	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg	Campus Cacoal	250	R\$11,82	R\$2.955,00	
539	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Cacoal	2	R\$38,42	R\$76,84	
540	15(quinze) dias corridos	MOLHO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 900 ml	Campus Cacoal	100	R\$10,19	R\$1.019,00	
541	15(quinze) dias corridos	MOLHO INGLÊS, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Cacoal	80	R\$18,47	R\$1.477,60	
542	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 200 gramas	Campus Cacoal	50	R\$5,63	R\$281,50	
543	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Cacoal	30	R\$3,32	R\$99,60	
544	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas	Campus Cacoal	30	R\$2,49	R\$74,70	
545	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml	Campus Cacoal	2000	R\$4,07	R\$8.140,00	
546	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas	Campus Cacoal	40	R\$4,13	R\$165,20	
547	15(quinze) dias corridos	PÊSSEGO EM CALDA, cozido com água, açúcar, em lata de 450 g, com data de validade mínima de 1 ano.	Emb. com 450 gramas	Campus Cacoal	60	R\$11,87	R\$712,20	
548	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas	Campus Cacoal	20	R\$1,40	R\$28,00	

549	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas	Campus Cacaoal	50	R\$3,55	R\$177,50
550	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Cacaoal	50	R\$5,09	R\$254,50
551	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Cacaoal	40	R\$4,71	R\$188,40
552	15(quinze) dias corridos	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, embalagem plástica (filme laminado de PET + polietileno) com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Queijo Parmesão (produzido a partir de: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio) e conservador: ácido sórbico.	Embalagem com 100g	Campus Cacaoal	60	R\$10,87	R\$652,20
553	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a definir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg	Campus Cacaoal	15	R\$41,69	R\$625,35
554	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Cacaoal	100	R\$6,49	R\$649,00
555	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg	Campus Cacaoal	150	R\$1,97	R\$295,50
556	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Cacaoal	500	R\$1,30	R\$650,00
557	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm ³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1-possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto	Litro	Campus Cacaoal	5	R\$28,77	R\$143,85

		de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.						
558	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	Campus Cacoal	30	R\$7,10	R\$213,00	
559	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	Campus Cacoal	30	R\$7,59	R\$227,70	
560	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	150	R\$6,04	R\$906,00	
561	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	150	R\$3,85	R\$577,50	
562	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	150	R\$5,49	R\$823,50	
563	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	150	R\$6,58	R\$987,00	
564	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	150	R\$7,69	R\$1.153,50	
565	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	20	R\$8,24	R\$164,80	
566	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Cacoal	100	R\$7,56	R\$756,00	
567	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg	Campus Cacoal	50	R\$5,55	R\$277,50	
568	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto,	Maço com 30 metros	Campus Cacoal	15	R\$47,14	R\$707,10	

		prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.						
569	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Cacoal	15	R\$47,14	R\$707,10	
570	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Cacoal	15	R\$58,20	R\$873,00	
571	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Cacoal	15	R\$60,90	R\$913,50	
572	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Cacoal	15	R\$60,90	R\$913,50	
573	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/28, FIOS DE 2 A 4 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Cacoal	15	R\$54,80	R\$822,00	
574	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/30 LONGA, FIOS DE 4 A 10 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Cacoal	15	R\$27,92	R\$418,80	
575	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/35 LONGA, FIOS DE 5 A 15 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Cacoal	15	R\$32,78	R\$491,70	
576	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Cacoal	15	R\$39,48	R\$592,20	
577	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre	Embalagem com 250 gramas	Campus Cacoal	50	R\$9,89	R\$494,50	

		de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.					
578	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoólica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	Campus Cacoal	200	R\$2,09	R\$418,00
579	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	Campus Cacoal	100	R\$5,53	R\$553,00
580	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Cacoal	20	R\$9,07	R\$181,40
581	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Cacoal	10	R\$17,17	R\$171,70
582	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Cacoal	2500	R\$25,19	R\$62.975,00
583	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO BIFE TENDERIZADO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PORCIONADO MECANICAMENTE, INTERFOLHAMENTO PLÁSTIC O	kg	Campus Cacoal	1000	R\$19,78	R\$19.780,00
584	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	Campus Cacoal	1000	R\$21,87	R\$21.870,00
585	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	kg	Campus Cacoal	1000	R\$21,70	R\$21.700,00
586	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA MOÍDA (patinho) fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, refrigerada, com no máximo 10% de gordura e/ou sebo, lacrada em saco de polietileno transparente atóxico. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do	Kg	Campus Cacoal	1300	R\$18,33	R\$23.829,00

		serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.					
587	07 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA "CHARQUE", de primeira qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante.	Kg	Campus Cacoal	2000	R\$21,40	R\$42.800,00
588	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Cacoal	1200	R\$15,16	R\$18.192,00
589	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo coxão mole, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em ISCAS, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg	Campus Cacoal	1300	R\$17,94	R\$23.322,00
590	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Cacoal	1300	R\$18,89	R\$24.557,00
591	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo paleta, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em CUBOS, medindo no mínimo 4x4 cm, com no máximo 10% de gorduras, sem sebo, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg	Campus Cacoal	1200	R\$18,15	R\$21.780,00
592	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso, congelado, embalado em caixas inter folhadas e padronizadas. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	Kg	Campus Cacoal	1500	R\$9,43	R\$14.145,00
593	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie PIRARUCU, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Cacoal	450	R\$43,55	R\$19.597,50
594	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBAQUI, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Cacoal	800	R\$38,57	R\$30.856,00
595	7 (sete) dias Corridos	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	Campus Cacoal	2000	R\$7,58	R\$15.160,00

596	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, REFRIGERADA – INGREDIENTES PARA FEIJOADA: pés suíno, pele suína, costela suína, paleta suína, bacon, linguiça, sal e açúcar. Conservantes Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, pacote com 880 g, embalado em saco de polietileno com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante. Ingredientes acondicionados em saco a vácuo com alta barreira (linguiças e bacon) e saco de polietileno (salgados). Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg	Campus Cacoal	400	R\$27,12	R\$10.848,00
597	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO TRASEIRO, desossado, congelado, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg	Campus Cacoal	800	R\$11,01	R\$8.808,00
598	7 (sete) dias Corridos	FÍGADO BOVINO, congelado, bife, sem pele, com aproximadamente 120 gramas, com cor, textura e odor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, registro do órgão fiscalizador.	kg	Campus Cacoal	600	R\$9,56	R\$5.736,00
599	7 (sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, TOSCANA, resfriada, embalada em saco de polietileno impresso, com 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no órgão competente, com a descrição “não contém glúten”. Ingredientes: Carne suína, água, sal, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, antioxidante Ácido Ascórbico. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg	Campus Cacoal	300	R\$15,15	R\$4.545,00
600	7 (sete) dias Corridos	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, filé. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg	Campus Cacoal	800	R\$30,07	R\$24.056,00
601	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas	Campus Cacoal	30	R\$ 2,00	R\$60,00
602	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Cacoal	5	R\$ 18,97	R\$94,85
603	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas	Campus Cacoal	60	R\$ 2,49	R\$149,40
604	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade	Campus Cacoal	200	R\$ 2,60	R\$520,00

605	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg	Campus Cacoal	1000	R\$ 15,40	R\$15.400,00
606	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, o máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.	Unidade	Campus Cacoal	1500	R\$ 2,00	R\$3.000,00
TOTAL ESTIMADO PARA O CAMPUS CACOAL						R\$685.430,19	

Item	Prazo de Entrega	Descrição do produto	Unidade de medida	Local de Entrega	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
607	07(sete) dias Corridos	ABÓBORA, CABOTIÁ, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca sem brilho, sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.	Kg	Campus Colorado do Oeste	2800	R\$1,70	R\$4.760,00
608	07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	Kg	Campus Colorado do Oeste	1500	R\$2,21	R\$3.315,00

609	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	Campus Colorado do Oeste	500	R\$19,81	R\$9.905,00
610	07(sete) dias Corridos	ALMEIRÃO, in natura, hortaliça folhosa de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, com grau de hidratação de bom a excelente, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. As mesmas deverão ser acondicionadas em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, além de possibilitar adequada conservação do produto. Os maços deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregados na embalagem (não excessivamente), 100 gramas	Maço	Campus Colorado do Oeste	100	R\$7,50	R\$750,00
611	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg	Campus Colorado do Oeste	5000	R\$3,19	R\$15.950,00
612	07(sete) dias Corridos	BATATA DOCE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	Kg	Campus Colorado do Oeste	5000	R\$3,06	R\$15.300,00
613	07(sete) dias Corridos	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	Kg	Campus Colorado do Oeste	2000	R\$2,71	R\$5.420,00
614	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg	Campus Colorado do Oeste	4500	R\$3,42	R\$15.390,00
615	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.	Kg	Campus Colorado do Oeste	2500	R\$3,25	R\$8.125,00
616	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte	Kg	Campus Colorado do Oeste	3000	R\$3,30	R\$9.900,00

		superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.					
617	07(sete) dias Corridos	CHUCHU, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, casca verde-escura, sem espinhos, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação, tamanho de 12 a18 cm de comprimento (fruto graúdo) e 7 a10 cm (fruto miúdo).	Kg	Campus Colorado Oeste do	4000	R\$1,85	R\$7.400,00
618	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a20 cm.	Kg	Campus Colorado Oeste do	3500	R\$4,12	R\$14.420,00
619	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg	Campus Colorado Oeste do	1500	R\$3,28	R\$4.920,00
620	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg	Campus Colorado Oeste do	4000	R\$3,86	R\$15.440,00
621	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e fermentos.	Kg	Campus Colorado Oeste do	5500	R\$5,07	R\$27.885,00
622	07(sete) dias Corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg	Campus Colorado Oeste do	100	R\$11,00	R\$1.100,00
623	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas	Campus Colorado Oeste do	10	R\$16,87	R\$168,70
624	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros	Campus Colorado Oeste do	3	R\$248,70	R\$746,10
625	15 (quinze) dias	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante,	Kg	Campus Colorado do	200	R\$18,90	R\$3.780,00

	corridos	prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.		Oeste				
626	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro	Campus Colorado do Oeste	5	R\$59,35	R\$296,75	
627	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml	Campus Colorado do Oeste	100	R\$6,57	R\$657,00	
628	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Colorado do Oeste	5	R\$90,58	R\$452,90	
629	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Colorado do Oeste	5	R\$214,64	R\$1.073,20	
630	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICAFAERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavallo, Cremoso, Magro, Quattirolo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.	Campus Colorado do Oeste	5	R\$132,37	R\$661,85	
631	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas	Campus Colorado do Oeste	70	R\$28,27	R\$1.978,90	
632	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250	Embalagem com 250 ml	Campus Colorado do Oeste	15	R\$58,84	R\$882,60	

		ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
633	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	Campus Colorado Oeste do	10	R\$7,25	R\$72,50
634	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas	Campus Colorado Oeste do	300	R\$4,14	R\$1.242,00
635	07(sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Colorado Oeste do	50	R\$16,19	R\$809,50
636	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas	Campus Colorado Oeste do	1600	R\$4,96	R\$7.936,00
637	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição "não contém glúten". Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Colorado Oeste do	50	R\$23,62	R\$1.181,00
638	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas	Campus Colorado Oeste do	10	R\$54,35	R\$543,50
639	15 (quinze) dias	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do	5	R\$28,59	R\$142,95

	corridos	sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.		Oeste			
640	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Colorado do Oeste	200	R\$26,32	R\$5.264,00
641	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Colorado do Oeste	450	R\$6,59	R\$2.965,50
642	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado do Oeste	1600	R\$3,44	R\$5.504,00
643	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg	Campus Colorado do Oeste	5500	R\$4,86	R\$26.730,00
644	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	25	R\$14,93	R\$373,25
645	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	75	R\$8,58	R\$643,50
646	15(quinze) dias	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e	Caixa com 500 gramas	Campus Colorado do	400	R\$4,47	R\$1.788,00

	corridos	coloração.com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.		Oeste				
647	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	Campus Colorado do Oeste	350	R\$17,90	R\$6.265,00	
648	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg	Campus Colorado do Oeste	3500	R\$18,58	R\$65.030,00	
649	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas	Campus Colorado do Oeste	15	R\$4,99	R\$74,85	
650	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml	Campus Colorado do Oeste	30	R\$4,33	R\$129,90	
651	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	250	R\$14,99	R\$3.747,50	
652	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg	Campus Colorado do Oeste	200	R\$16,51	R\$3.302,00	
653	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	15	R\$20,40	R\$306,00	
654	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg	Campus Colorado do Oeste	120	R\$10,62	R\$1.274,40	
655	15(quinze) dias	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas	Campus Colorado do Oeste	30	R\$0,97	R\$29,10	

	corridos			Oeste			
656	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado Oeste do	100	R\$3,50	R\$350,00
657	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado Oeste do	100	R\$3,50	R\$350,00
658	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado Oeste do	140	R\$3,55	R\$497,00
659	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado Oeste do	140	R\$3,56	R\$498,40
660	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado Oeste do	140	R\$3,85	R\$539,00
661	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas	Campus Colorado Oeste do	140	R\$3,52	R\$492,80
662	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	Campus Colorado Oeste do	50	R\$7,73	R\$386,50
663	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado Oeste do	2200	R\$10,85	R\$23.870,00
664	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Colorado Oeste do	110	R\$0,97	R\$106,70
665	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Colorado Oeste do	90	R\$1,11	R\$99,90
666	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe amarela,	Pacote com	Campus	400	R\$1,76	R\$704,00

	dias corridos	tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	500 gramas	Colorado do Oeste			
667	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	300	R\$2,72	R\$816,00
668	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	400	R\$2,19	R\$876,00
669	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas	Campus Colorado do Oeste	800	R\$4,97	R\$3.976,00
670	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	10	R\$9,56	R\$95,60
671	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas	Campus Colorado do Oeste	450	R\$4,88	R\$2.196,00
672	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	Campus Colorado do Oeste	150	R\$2,74	R\$411,00
673	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	50	R\$13,75	R\$687,50
674	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	50	R\$13,75	R\$687,50

675	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	20	R\$11,68	R\$233,60
676	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrato de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	50	R\$10,87	R\$543,50
677	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas	Campus Colorado do Oeste	80	R\$1,62	R\$129,60
678	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g	Campus Colorado do Oeste	700	R\$4,16	R\$2.912,00
679	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas	Campus Colorado do Oeste	80	R\$3,31	R\$264,80
680	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG	Campus Colorado do Oeste	100	R\$13,94	R\$1.394,00
681	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g	Campus Colorado do Oeste	250	R\$2,25	R\$562,50
682	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas	Campus Colorado do Oeste	5	R\$10,55	R\$52,75
683	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 250 gramas	Campus Colorado do Oeste	10	R\$12,27	R\$122,70

684	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas	Campus Colorado do Oeste	350	R\$1,77	R\$619,50
685	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg	Campus Colorado do Oeste	200	R\$15,37	R\$3.074,00
686	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml	Campus Colorado do Oeste	40	R\$4,32	R\$172,80
687	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Embalagem com 30 ml	Campus Colorado do Oeste	25	R\$10,09	R\$252,25
688	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	Embalagem com 2 kg	Campus Colorado do Oeste	750	R\$13,00	R\$9.750,00
689	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	1000	R\$6,31	R\$6.310,00
690	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	1500	R\$6,11	R\$9.165,00
691	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	150	R\$3,89	R\$583,50
692	15(quinze)	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do	Pacote com	Campus	100	R\$4,35	R\$435,00

	dias corridos	fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	500 gramas	Colorado do Oeste			
693	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	50	R\$4,27	R\$213,50
694	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	1200	R\$3,05	R\$3.660,00
695	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	250	R\$4,54	R\$1.135,00
696	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	5000	R\$4,61	R\$23.050,00
697	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	1000	R\$5,39	R\$5.390,00
698	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	1200	R\$2,52	R\$3.024,00
699	15(quinze)	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do	Embalagem	Campus	300	R\$20,32	R\$6.096,00

	dias corridos	fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO,UVA OU CEREJA.	com 01 kg	Colorado do Oeste			
700	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas	Campus Colorado do Oeste	25	R\$3,37	R\$84,25
701	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	Campus Colorado do Oeste	30	R\$6,06	R\$181,80
702	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas	Campus Colorado do Oeste	30	R\$6,26	R\$187,80
703	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas	Campus Colorado do Oeste	10	R\$18,07	R\$180,70
704	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	25	R\$5,26	R\$131,50
705	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	5	R\$18,28	R\$91,40
706	15(quinze) dias corridos	GRÃO DE BICO, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	400	R\$11,91	R\$4.764,00
707	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g	Campus Colorado do Oeste	200	R\$4,14	R\$828,00
708	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 ml	Campus Colorado do Oeste	130	R\$4,70	R\$611,00
709	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente,	Pacote com 400 gramas	Campus Colorado do Oeste	140	R\$16,39	R\$2.294,60

		atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
710	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	200	R\$11,97	R\$2.394,00
711	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	10	R\$28,55	R\$285,50
712	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, com ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	100	R\$3,90	R\$390,00
713	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	3000	R\$2,25	R\$6.750,00
714	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	150	R\$1,96	R\$294,00
715	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	1000	R\$1,92	R\$1.920,00
716	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em	Embalagem com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	500	R\$6,54	R\$3.270,00

		embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.						
717	15(quinze) dias corridos	MASSA PARA LASANHA, tipo pré cozida, com ovos, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Colorado Oeste do	20	R\$7,43	R\$148,60	
718	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Colorado Oeste do	30	R\$2,58	R\$77,40	
719	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg	Campus Colorado Oeste do	550	R\$11,82	R\$6.501,00	
720	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Colorado Oeste do	5	R\$38,42	R\$192,10	
721	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 200 gramas	Campus Colorado Oeste do	20	R\$5,63	R\$112,60	
722	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas	Campus Colorado Oeste do	80	R\$3,32	R\$265,60	
723	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas	Campus Colorado Oeste do	600	R\$2,49	R\$1.494,00	
724	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml	Campus Colorado Oeste do	7200	R\$4,07	R\$29.304,00	
725	15(quinze)	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante,	Emb. com	Campus	60	R\$4,13	R\$247,80	

	dias corridos	data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	100 gramas	Colorado do Oeste			
726	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas	Campus Colorado do Oeste	400	R\$1,40	R\$560,00
727	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas	Campus Colorado do Oeste	150	R\$3,55	R\$532,50
728	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	120	R\$5,09	R\$610,80
729	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	30	R\$4,71	R\$141,30
730	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a definir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	48	R\$41,69	R\$2.001,12
731	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	300	R\$6,49	R\$1.947,00
732	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	30	R\$1,97	R\$59,10
733	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg	Campus Colorado do Oeste	1800	R\$1,30	R\$2.340,00
734	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm ³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1-possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de	Litro	Campus Colorado do Oeste	60	R\$28,77	R\$1.726,20

		fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.						
735	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$7,10	R\$355,00
736	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$7,59	R\$379,50
737	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$6,04	R\$302,00
738	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$3,85	R\$192,50
739	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$5,49	R\$274,50
740	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$6,58	R\$329,00
741	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$7,69	R\$384,50
742	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$8,24	R\$412,00
743	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml	Campus Colorado Oeste	do	50	R\$7,56	R\$378,00
744	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg	Campus Colorado Oeste	do	900	R\$5,55	R\$4.995,00

745	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Colorado do Oeste	30	R\$47,14	R\$1.414,20
746	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Colorado do Oeste	30	R\$58,20	R\$1.746,00
747	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros	Campus Colorado do Oeste	30	R\$60,90	R\$1.827,00
748	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros	Campus Colorado do Oeste	15	R\$39,48	R\$592,20
749	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas	Campus Colorado do Oeste	30	R\$9,89	R\$296,70
750	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoolica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	Campus Colorado do Oeste	2000	R\$2,09	R\$4.180,00
751	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml	Campus Colorado do Oeste	60	R\$5,53	R\$331,80
752	15(quinze)	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de	Embalagem	Campus	10	R\$9,07	R\$90,70

	dias corridos	rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	com 900 ml	Colorado do Oeste			
753	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml	Campus Colorado do Oeste	10	R\$17,17	R\$171,70
754	03(três) dias corridos	CARNE BOVINA in natura - Características: CARCAÇA BOVINA com peso mínimo de 12 @ (arobas) e máximo de 14 @ (arobas), quartos dianteiros e traseiros; com atestado de inspeção higiênico sanitária (municipal, estadual ou federal). Animal de até 6 anos de idade. Abatido na presença do servidor nomeado pela instituição para verificar as exigências solicitadas pelo Campus.	arroba	Campus Colorado do Oeste (ampla Concorrência)	1125 (ampla Concorrência)	R\$ 139,55	R\$ 156.993,75
755	03(três) dias corridos	CARNE BOVINA in natura - Características: CARCAÇA BOVINA com peso mínimo de 12 @ (arobas) e máximo de 14 @ (arobas), quartos dianteiros e traseiros; com atestado de inspeção higiênico sanitária (municipal, estadual ou federal). Animal de até 6 anos de idade. Abatido na presença do servidor nomeado pela instituição para verificar as exigências solicitadas pelo Campus.	arroba	Campus Colorado do Oeste	375	R\$ 139,55	R\$ 52.331,25
756	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomy cescerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas	Campus Colorado do Oeste	30	R\$ 2,00	R\$60,00
757	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas	Campus Colorado do Oeste	20	R\$ 18,97	R\$379,40
758	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas	Campus Colorado do Oeste	250	R\$ 2,49	R\$622,50
759	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade	Campus Colorado do Oeste	4500	R\$ 2,60	R\$11.700,00
760	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação,	Kg	Campus Colorado do Oeste	3000	R\$ 15,40	R\$46.200,00

		com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.									
761	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.	Unidade	Campus Colorado do Oeste	3500	R\$ 2,00	R\$7.000,00				
TOTAL ESTIMADO CAMPUS COLORADO DO OESTE						R\$789.677,22					
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O IFRO						R\$ 2.822.954,41					

Item	Prazo de Entrega	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Campus Guajará-Mirim	Campus Porto Velho Calama	Campus Porto Velho Zona Norte	Reitoria	Jaru	Ji-Paraná	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
762	03(três) dias corridos	CARNE BOVINA in natura - Características: CARCAÇA BOVINA com peso mínimo de 12 @ (arrobas) e máximo de 14 @ (arrobas), quartos dianteiros e traseiros; com atestado de inspeção higiênico sanitária (municipal, estadual ou federal). Animal de até 6 anos de idade. Abatido na presença do servidor nomeado pela instituição para verificar as exigências solicitadas pelo Campus.	arroba	00	10	00	00	10	00	20	R\$ 139,55	R\$2.791,00

763	07 (sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Cartela com 30 unidades	00	00	00	00	40	00	40	R\$11,60	R\$864,00
-----	-------------------------	--	-------------------------	----	----	----	----	----	----	----	----------	-----------

Item	Prazo de Entrega	Descrição de Produto	Unidade de Medida	Local de Entrega	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
764	07(sete) dias Corridos	LINGUIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg	Campus Ariquemes	250	R\$16,19	R\$4.047,50
765	07 (sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Cartela com 30 unidades	Campus Ariquemes	500	R\$11,60	R\$10.800,00
766	07 (sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Cartela com 30 unidades	Campus Cacoal	100	R\$11,60	R\$2.160,00

ANEXO IIMODELO DE PROPOSTA

PROCESSO Nº: 23243.018944/2018-13

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2018

PROPOSTA PREÇOS

Prezados Senhores,

Apresentamos a V.Sª, nossa proposta de fornecimento de gêneros Alimentícios, pelo preço total de R\$ _____ (_____), nos termos do Edital e seus anexos.

O prazo de validade de nossa proposta é de 12 (doze) meses a contar da data da **abertura do pregão**.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da aquisição dos materiais, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar a ata de Registro de Preços no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Dados da empresa

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Endereço: _____

Tel/Fax: _____

E-mail: _____

CEP: _____

Cidade: _____ UF: _____

Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura da ata:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Cart. Identnº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Item	Prazo de Entrega	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Marca	Campus Guajará-Mirim	Campus Porto Velho Calama	Campus Porto Velho Zona Norte	Reitoria	Jaru	Ji-Paraná	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
01	07(sete) dias Corridos	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, de colheita recente com 70% de maturação, casca lisa, livre de fungos, isento de enfermidades, sujidades, parasitos, larvas e objetos estranhos. Não apresentar umidade e resíduo de fertilizantes. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte que afetem a sua aparência. Peso médio por unidade de 300 a 500 gramas.	Kg		00	30	00	00	00	00	30		
02	07(sete) dias Corridos	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais,	Unidade		00	50	00	00	50	00	100		

		batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.										
03	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg		00	02	00	00	10	00	12	
04	07(sete) dias Corridos	AMEIXA, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, lustrosos, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo.	Kg		00	20	00	00	20	00	40	
05	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
06	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg		00	00	00	00	20	00	20	
07	07(sete) dias	CAQUI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo	Kg		00	100	00	00	40	100	240	

	Corridos	do tamanho, aroma e cor própria. Em condições adequadas para o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, fruto livre de rachaduras, firme e de cor uniforme e viva.											
08	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.	Kg		00	10	00	00	20	00	30		
09	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.	Kg		00	00	00	00	50	00	50		
10	07(sete) dias Corridos	KIWI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade, frutos cheios, casca lisa, firme e sem machucados.	Kg		00	50	00	00	50	00	100		
11	07(sete) dias Corridos	LARANJA PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	Kg		00	00	00	00	80	00	80		

		adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, íntegros e sem manchas										
12	07(sete) dias Corridos	MAÇÃ, VERMELHA, NACIONAL, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor acentuada, firmes, casca lisa, sem amassados, cortes ou defeitos e manchas.	Kg		00	100	00	00	80	150	330	
13	07(sete) dias Corridos	MAMÃO FORMOSA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio à grande, peso aproximada de 1 a 3 kg, casca lisa, livre de fungos, sem manchas, flacidez, exsudações ou lesões, com maturação natural, consistência firme, íntegro.	Kg		00	50	00	00	40	00	90	
14	07(sete) dias Corridos	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg		00	100	00	00	80	00	180	
15	07(sete) dias Corridos	MELÃO, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, tamanho médio a grande, 1,5 a 2 kg.	Kg		00	50	00	00	40	00	90	

16	15(quinze) dias Corridos	MORANGO, nacional, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, bandeja com 250g.	Bandeja c/ 250 gramas		00	50	00	00	50	00	100		
17	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a20 cm.	Kg		00	00	00	00	50	00	50		
18	07(sete) dias Corridos	PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, sem machucados e sem vazamento de sumo.	Kg		00	100	00	00	50	00	150		
19	07(sete) dias Corridos	PÊSSEGO, in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo, pele macia e com tonalidade amarelada ou avermelhada.	Kg		00	40	00	00	50	00	90		
20	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg		00	00	00	00	20	00	20		

21	07(sete) dias Corridos	PONCÃ, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor brilhante e intensa.	Kg		00	00	00	00	50	00	50		
22	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg		00	00	00	00	20	00	20		
23	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	Kg		00	20	00	00	50	00	70		
24	07(sete) dias Corridos	UVA ITÁLIA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg		00	50	00	00	50	00	100		
25	07(sete) dias Corridos	UVA NIÁGARA, rosada, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg		00	50	00	00	50	00	100		

26	07(sete) dias corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg		00	00	00	00	20	00	20		
27	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
28	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros		00	00	00	00	04	00	4		
29	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.	Kg		00	50	00	00	40	00	90		
30	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro		00	00	00	00	02	00	2		
31	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml		00	00	00	00	20	00	20		
32	15	Fermento para iogurte - Fermento para	Pacote com		00	00	00	00	10	00	10		

	(quinze) dias corridos	iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	50 cápsulas para 10 litros.										
33	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		00	00	00	00	10	00	10		
34	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICA FERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavalo, Cremoso, Magro, Quartirolo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		00	00	00	00	10	00	10		
35	15 (quinze)	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas	Embalagem com 3 gramas		00	00	00	00	20	00	20		

	dias corridos	mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subesp. bulgaricus , misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.										
36	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 250 ml		00	00	00	00	10	00	10	
37	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		00	00	00	00	08	00	8	
38	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas		00	00	00	00	50	00	50	
39	07(sete)	LEITE INTEGRAL, leite de vaca, sem	Embalagem		00	00	00	00	200	00	200	

	dias Corridos	adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, UHT Homogeneizado e embalado em caixa de 01 (UM) litro multilaminada, cartonada impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack. Deverá ser indicada a marca, data de fabricação e validade	1 L									
40	07(sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
41	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas		00	50	00	00	40	00	90	
42	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição “não contém glúten”. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
43	15	Pectina, espessante natural, para geleias	Pacote com		00	00	00	00	15	00	15	

	(quinze) dias corridos	com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	100 gramas										
44	15 (quinze) dias corridos	Picolé de creme, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade		00	00	00	00	500	00	500		
45	15 (quinze) dias corridos	Picolé de fruta, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade		00	00	00	00	500	00	500		
46	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		
47	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		00	50	00	00	40	00	90		
48	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido,	Kg		00	50	00	00	40	450	540		

		condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.										
49	15 (quinze) dias corridos	Sorvete tipo "moreninha", embalado individualmente, com peso aproximado de 65g e sabores proporcionalmente diversificados	Unidade		00	00	00	00	500	00	500	
50	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas		00	100	00	00	20	00	120	
51	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg		1000	1000	1000	400	400	1500	5300	
52	15(quinze) dias corridos	ADOÇANTE dietético líquido, transparente, composto de stevia, com bico dosador, acondicionado em frasco com 100mL.	Frasco 100 ml		00	00	00	00	10	00	10	

53	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas		00	00	00	00	30	00	30		
54	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo 1, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
55	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração.com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Caixa com 500 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
56	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		00	00	00	00	40	00	40		
57	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		00	00	00	00	10	00	10		
58	15(quinze) dias	ATUM SÓLIDO EM ÁGUA, lata com 170g, sistema abre fácil, embalagem com	Lata com 170 gramas		00	00	00	00	30	00	30		

	corridos	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.											
59	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
60	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml		00	00	00	00	10	00	10		
61	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		00	00	00	00	30	00	30		
62	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg		00	00	00	00	40	00	40		
63	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	50	00	50		
64	15(quinze) dias	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de	Emb. de 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		

	corridos	bolos, etc.,											
65	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
66	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		00	150	00	00	50	200	400		
67	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		00	150	00	00	50	00	200		
68	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		00	150	00	00	50	00	200		
69	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		00	150	00	00	50	00	200		
70	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		00	150	00	00	50	200	400		
71	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas		00	150	00	00	50	200	400		
72	15(quinze)	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA,	Pacote com		00	00	00	00	20	200	220		

	dias corridos	SABOR LARANJA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	400 gramas										
73	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		00	150	00	00	50	200	400		
74	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		00	00	00	00	50	00	50		
75	15(quinze) dias corridos	BOMBOM, tipo bola, com recheio a base de amendoim, castanha de caju ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo waffer, encoberto por uma camada de chocolate ao leite, com peso unitário entre 20 e 25 gramas.	Pacote de 1 Kg		00	00	00	00	20	00	20		
76	15(quinze) dias corridos	CACAU PURO EM PÓ, pacote com 500 gramas	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
77	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		1000	1000	600	580	500	1500	5180		
78	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	Pacote com 10 gramas		00	00	00	00	40	00	40		

		O produto deverá ter registro no órgão competente.											
79	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
80	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
81	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
82	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
83	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas		300	500	00	100	100	300	1300		
84	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA, barras contendo 1 Kg	Barra com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		
85	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 1 kg. Ingredientes: Açúcar,	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		

		gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.											
86	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	05	00	5		
87	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		00	00	00	00	50	00	50		
88	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
89	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		
90	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica:	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		

		sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.											
91	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA GK/P, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS com corante, contendo aditivos e condimentos e não sendo necessário acrescentar mais sal. Composição básica: sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		
92	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		
93	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrato de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250,	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		

		Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.											
94	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas		00	00	00	00	30	00	30		
95	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g		00	00	00	00	30	00	30		
96	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
97	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG		00	10	00	00	30	00	40		
98	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g		00	70	00	00	50	00	120		
99	15(quinze) dias corridos	DOBRADINHA, congelada, de primeira qualidade, embalada em saco plástico com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e contendo registro no órgão competente.	Kg		00	00	00	00	10	00	10		

100	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
101	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 250 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
102	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
103	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg		00	00	00	00	20	00	20		
104	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml		00	00	00	00	20	00	20		
105	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	Embalagem com 30 ml		00	00	00	00	20	00	20		

		data de validade com no mínimo de 6 meses.											
106	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	Embalagem com 2 kg		00	05	00	00	40	00	45		
107	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		
108	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		
109	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
110	15(quinze) dias	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		

	corridos	fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.											
111	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	25	00	25		
112	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	50	00	50		
113	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
114	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	20	20	40		

		saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega											
115	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	20	00	20		
116	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	20	00	20		
117	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO, UVA OU CEREJA.	Embalagem com 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		
118	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Embalagem com 12 gramas		00	00	00	00	30	00	30		

		validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.										
119	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE GOIABA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		00	20	00	00	20	00	40	
120	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		00	20	00	00	20	00	40	
121	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		00	20	00	00	20	00	40	
122	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		00	00	00	00	10	00	10	
123	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		00	00	00	00	20	00	20	
124	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	15	00	15	
125	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g		00	00	00	00	40	00	40	
126	15(quinze)	LEITE DE COCO, TRADICIONAL,	Emb. com		00	00	00	00	20	00	20	

	dias corridos	embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	500 ml										
127	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote com 400 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
128	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
129	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		
130	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		
131	15(quinze) dias	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com	Emb. com 500 gramas		00	20	00	00	30	00	50		

	corridos	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.											
132	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg		00	00	00	00	20	00	20		
133	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		00	00	00	00	05	00	5		
134	15(quinze) dias corridos	MOLHO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 900 ml		00	00	00	00	05	00	5		
135	15(quinze) dias corridos	MOLHO INGLÊS, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		00	00	00	00	05	00	5		
136	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 200 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
137	15(quinze)	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10	Pacote com		00	00	00	00	20	00	20		

	dias corridos	g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	10 gramas										
138	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
139	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml		00	50	00	00	50	00	100		
140	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
141	15(quinze) dias corridos	PÊSSEGO EM CALDA, cozido com água, açúcar, em lata de 450 g, com data de validade mínima de 1 ano.	Emb. com 450 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
142	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
143	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
144	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no	Embalagem com 500 gramas		00	00	00	00	30	00	30		

		máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.											
145	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		00	00	00	00	30	00	30		
146	15(quinze) dias corridos	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, embalagem plástica (filme laminado de PET + polietileno) com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Queijo Parmesão (produzido a partir de: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio) e conservador: ácido sórbico.	Embalagem com 100g		00	00	00	00	30	00	30		
147	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a definir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	10	00	10		
148	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
149	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg		00	00	00	00	20	00	20		

150	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		00	05	00	00	30	00	35		
151	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm ³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1- possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.	Litro		00	00	00	00	05	00	5		
152	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
153	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		00	00	00	00	10	00	10		
154	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		

		O produto deverá ter registro no órgão competente.											
155	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		
156	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		
157	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		
158	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		
159	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		
160	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		00	50	00	00	20	100	170		
161	15(quinze)	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA,	Embalagem		00	00	00	00	05	00	5		

	dias corridos	embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	com 01 kg										
162	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		00	00	00	00	15	00	15		
163	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		00	00	00	00	15	00	15		
164	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		00	00	00	00	15	00	15		
165	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		00	00	00	00	15	00	15		
166	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade,	Maço com 30 metros		00	00	00	00	15	00	15		

		com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.											
167	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/28, FIOS DE 2 A 4 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		00	00	00	00	15	00	15		
168	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/30 LONGA, FIOS DE 4 A 10 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		00	00	00	00	15	00	15		
169	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/35 LONGA, FIOS DE 5 A 15 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		00	00	00	00	15	00	15		
170	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		00	00	00	00	15	00	15		
171	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do	Embalagem com 250 gramas		00	00	00	00	10	00	10		

		fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.											
172	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoólica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		00	00	00	00	25	00	25		
173	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		00	00	00	00	25	00	25		
174	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		00	00	00	00	05	00	5		
175	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e	Embalagem com 900 ml		00	00	00	00	05	00	5		

		composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.											
176	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		00	00	00	00	50	00	50		
177	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO BIFE TENDERIZADO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PORCIONADO MECANICAMENTE, INTERFOLHAMENTO PLÁSTIC O	kg		00	00	00	00	20	00	20		
178	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		00	00	00	00	20	00	20		
179	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	kg		00	00	00	00	20	00	20		
180	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA MOÍDA (patinho) fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, refrigerada, com no máximo 10% de gordura e/ou sebo, lacrada em saco de polietileno transparente atóxico. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg		00	00	00	00	50	00	50		
181	07 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA "CHARQUE", de primeira qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com	Kg		00	00	00	00	20	00	20		

		especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante.										
182	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
183	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo coxão mole, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em ISCAS, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
184	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso, congelado, embalado em caixas inter folhadas e padronizadas. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
185	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie PIRARUCU, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
186	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBAQUI, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		00	00	00	00	50	00	50	
187	7 (sete) dias	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS	kg		00	00	00	00	50	00	50	

	Corridos	ADICIONAIS CONGELADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F											
188	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO TRASEIRO, desossado, congelado, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		00	00	00	00	50	00	50		
189	7 (sete) dias Corridos	FÍGADO BOVINO, congelado, bife, sem pele, com aproximadamente 120 gramas, com cor, textura e odor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, registro do órgão fiscalizador.	kg		00	00	00	00	50	00	50		
190	7 (sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, TOSCANA, resfriada, embalada em saco de polietileno impresso, com 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no órgão competente, com a descrição "não contém glúten". Ingredientes: Carne suína, água, sal, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, antioxidante Ácido Ascórbico. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg		00	00	00	00	20	00	20		
191	7 (sete) dias Corridos	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TIILÁPIA, filé. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		00	00	00	00	20	00	20		
192	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomy cescerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas		00	00	00	00	50	00	50		

193	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
194	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas		00	00	00	00	20	00	20		
195	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade		00	2000	00	00	250	2000	4250		
196	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg		00	250	00	00	600	2000	2850		
197	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser	Unidade		00	2000	00	00	600	2000	4600		

		<p>preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas são, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.</p>												
Total Estimado para Guajará-mirim, Porto Velho, Jaru e Ji-Paraná.														

Item	Prazo de Entrega	Descrição de Produto	Unidade de Medida	Marca	Local de Entrega	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
198	07(sete) dias Corridos	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, de colheita recente com 70% de maturação, casca lisa, livre de fungos, isento de	Kg		Campus Ariquemes	30		

		enfermidades, sujidades, parasitos, larvas e objetos estranhos. Não apresentar umidade e resíduo de fertilizantes. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte que afetem a sua aparência. Peso médio por unidade de 300 a 500 gramas.					
199	07(sete) dias Corridos	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade		Campus Ariquemes	300	
200	07(sete) dias Corridos	ABÓBORA, CABOTIÁ, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca sem brilho, sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.	Kg		Campus Ariquemes	600	
201	07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	Kg		Campus Ariquemes	300	
202	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg		Campus Ariquemes	350	
203	07(sete) dias Corridos	AMEIXA, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, lustrosos, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo.	Kg		Campus Ariquemes	20	
204	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg		Campus Ariquemes	2000	
205	07(sete) dias Corridos	BATATA DOCE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades,	Kg		Campus Ariquemes	1000	

		parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.						
206	07(sete) dias Corridos	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	Kg		Campus Ariquemes	500		
207	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg		Campus Ariquemes	600		
208	07(sete) dias Corridos	CAQUI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo do tamanho, aroma e cor própria. Em condições adequadas para o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, fruto livre de rachaduras, firme e de cor uniforme e viva.	Kg		Campus Ariquemes	40		
209	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.	Kg		Campus Ariquemes	1800		
210	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação.	Kg		Campus Ariquemes	900		
211	07(sete) dias Corridos	CHUCHU, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, casca verde-escura, sem espinhos, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação, tamanho de 12 a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e 7 a 10 cm (fruto miúdo).	Kg		Campus Ariquemes	600		

212	07(sete) dias Corridos	KIWI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade, frutos cheios, casca lisa, firme e sem machucados.	Kg		Campus Ariquemes	30		
213	07(sete) dias Corridos	LARANJA PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, íntegros e sem manchas	Kg		Campus Ariquemes	500		
214	07(sete) dias Corridos	MAÇÃ, VERMELHA, NACIONAL, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor acentuada, firmes, casca lisa, sem amassados, cortes ou defeitos e manchas.	Kg		Campus Ariquemes	400		
215	07(sete) dias Corridos	MAMÃO FORMOSA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio à grande, peso aproximada de 1 a 3 kg, casca lisa, livre de fungos, sem manchas, flacidez, exsudações ou lesões, com maturação natural, consistência firme, íntegro.	Kg		Campus Ariquemes	100		
216	07(sete) dias Corridos	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg		Campus Ariquemes	800		
217	07(sete) dias Corridos	MELÃO, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, tamanho médio a grande, 1,5 a 2 kg.	Kg		Campus Ariquemes	200		
218	15(quinze) dias Corridos	MORANGO, nacional, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, bandeja com 250g.	Bandeja c/ 250 gramas		Campus Ariquemes	50		
219	07(sete) dias	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução	Kg		Campus	400		

	Corridos	completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a20 cm.			Ariquemes			
220	07(sete) dias Corridos	PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, sem machucados e sem vazamento de sumo.	Kg		Campus Ariquemes	200		
221	07(sete) dias Corridos	PÊSSEGO, in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo, pele macia e com tonalidade amarelada ou avermelhada.	Kg		Campus Ariquemes	20		
222	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg		Campus Ariquemes	250		
223	07(sete) dias Corridos	PONCÃ, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor brilhante e intensa.	Kg		Campus Ariquemes	300		
224	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg		Campus Ariquemes	1000		
225	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	Kg		Campus Ariquemes	1300		
226	07(sete) dias Corridos	UVA ITÁLIA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg		Campus Ariquemes	40		
227	07(sete) dias	UVA NIÁGARA, rosada, in natura, de primeira, apresentando grau de	Kg		Campus	40		

	Corridos	maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.			Ariquemes			
228	07(sete) dias Corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg		Campus Ariquemes	100		
229	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas		Campus Ariquemes	10		
230	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros		Campus Ariquemes	5		
231	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrito de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.	Kg		Campus Ariquemes	150		
232	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro		Campus Ariquemes	5		
233	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml		Campus Ariquemes	50		
234	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.riçanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Ariquemes	10		
235	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato,	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Ariquemes	10		

		Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)						
236	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICAFERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavallo, Cremoso, Magro, Quartirollo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Ariquemes	10		
237	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas		Campus Ariquemes	50		
238	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 250 ml		Campus Ariquemes	15		
239	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		Campus Ariquemes	10		
240	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas		Campus Ariquemes	100		
241	07(sete) dias Corridos	LEITE INTEGRAL, leite de vaca, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, UHT Homogeneizado e embalado em caixa de 01 (UM) litro multilaminada, cartonada impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack. Deverá ser indicada a marca, data de fabricação e validade	Embalagem 1 L		Campus Ariquemes	800		

242	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas		Campus Ariquemes	1000		
243	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição "não contém glúten". Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Ariquemes	100		
244	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas		Campus Ariquemes	5		
245	15 (quinze) dias corridos	Picolé de creme, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade		Campus Ariquemes	1000		
246	15 (quinze) dias corridos	Picolé de fruta, embalado individualmente, com peso aproximado de 59g e sabores proporcionalmente diversificados.	Unidade		Campus Ariquemes	1000		
247	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
248	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Ariquemes	200		
249	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor	Kg		Campus Ariquemes	400		

		Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.						
250	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	250		
251	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg		Campus Ariquemes	3000		
252	15(quinze) dias corridos	ADOÇANTE dietético líquido, transparente, composto de stevia, com bico dosador, acondicionado em frasco com 100mL.	Frasco 100 ml		Campus Ariquemes	5		
253	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas		Campus Ariquemes	20		
254	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	70		
255	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Caixa com 500 gramas		Campus Ariquemes	200		
256	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do	Pacote com 05 kg		Campus Ariquemes	3200		

		fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.						
257	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		Campus Ariquemes	1000		
258	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		Campus Ariquemes	15		
259	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml		Campus Ariquemes	30		
260	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Ariquemes	200		
261	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg		Campus Ariquemes	200		
262	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	100		
263	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg		Campus Ariquemes	20		
264	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas		Campus Ariquemes	50		
265	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	500		
266	15(quinze)	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com	Pacote com		Campus	500		

	dias corridos	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	400 gramas		Ariquemes			
267	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	500		
268	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	500		
269	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	300		
270	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas		Campus Ariquemes	300		
271	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LARANJA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	300		
272	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	400		
273	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		Campus Ariquemes	50		
274	15(quinze) dias corridos	BOMBOM, tipo bola, com recheio a base de amendoim, castanha de caju ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo waffer, encoberto por uma camada de chocolate ao leite, com peso unitário entre 20 e 25 gramas.	Pacote de 1 Kg		Campus Ariquemes	30		
275	15(quinze) dias corridos	CACAU PURO EM PÓ, pacote com 500 gramas	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	5		
276	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	1600		

		predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.					
277	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Ariquemes	50	
278	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Ariquemes	30	
279	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	250	
280	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	250	
281	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	120	
282	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas		Campus Ariquemes	300	
283	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 1 kg. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	10	
284	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	10	
285	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		Campus Ariquemes	200	

286	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		Campus Ariquemes	50		
287	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
288	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
289	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA GK/P, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS com corante, contendo aditivos e condimentos e não sendo necessário acrescentar mais sal. Composição básica: sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
290	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
291	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrato de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		

		Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
292	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas		Campus Ariquemes	50	
293	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g		Campus Ariquemes	200	
294	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		Campus Ariquemes	70	
295	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG		Campus Ariquemes	20	
296	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g		Campus Ariquemes	300	
297	15(quinze) dias corridos	DOBRADINHA, congelada, de primeira qualidade, embalada em saco plástico com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e contendo registro no órgão competente.	Kg		Campus Ariquemes	30	
298	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas		Campus Ariquemes	10	
299	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 250 gramas		Campus Ariquemes	10	
300	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas		Campus Ariquemes	150	
301	15(quinze)	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg	Embalagem		Campus	150	

	dias corridos	(peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	com 02 kg		Ariquemes			
302	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml		Campus Ariquemes	50		
303	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Embalagem com 30 ml		Campus Ariquemes	30		
304	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	Embalagem com 2 kg		Campus Ariquemes	600		
305	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	1000		
306	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	1200		
307	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	300		
308	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	70		

309	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	100		
310	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	200		
311	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	200		
312	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5000		
313	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	3000		
314	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	300		

		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.						
315	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO,UVA OU CEREJA.	Embalagem com 01 kg		Campus Ariquemes	30		
316	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas		Campus Ariquemes	30		
317	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE GOIABA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Ariquemes	30		
318	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Ariquemes	48		
319	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Ariquemes	60		
320	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		Campus Ariquemes	50		
321	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Ariquemes	100		
322	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	5		
323	15(quinze) dias corridos	GRÃO DE BICO, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	100		
324	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g		Campus Ariquemes	300		
325	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso	Emb. com 500 ml		Campus Ariquemes	48		

		líquido, com registro no órgão competente.						
326	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote com 400 gramas		Campus Ariquemes	70		
327	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	100		
328	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
329	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, com ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	130		
330	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	1000		
331	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	300		
332	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	1000		

		produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.						
333	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Ariquemes	300		
334	15(quinze) dias corridos	MASSA PARA LASANHA, tipo pré cozida, com ovos, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Ariquemes	30		
335	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Ariquemes	200		
336	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg		Campus Ariquemes	250		
337	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Ariquemes	5		
338	15(quinze) dias corridos	MOLHO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 900 ml		Campus Ariquemes	50		
339	15(quinze) dias corridos	MOLHO INGLÊS, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Ariquemes	50		
340	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-	Embalagem com 200 gramas		Campus Ariquemes	70		

		moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.						
341	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Ariquemes	50		
342	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas		Campus Ariquemes	30		
343	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml		Campus Ariquemes	2600		
344	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas		Campus Ariquemes	50		
345	15(quinze) dias corridos	PÊSSEGO EM CALDA, cozido com água, açúcar, em lata de 450 g, com data de validade mínima de 1 ano.	Emb. com 450 gramas		Campus Ariquemes	50		
346	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas		Campus Ariquemes	70		
347	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas		Campus Ariquemes	70		
348	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Ariquemes	70		
349	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Embalagem com 500 gramas		Campus Ariquemes	70		

		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.						
350	15(quinze) dias corridos	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, embalagem plástica (filme laminado de PET + polietileno) com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Queijo Parmesão (produzido a partir de: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio) e conservador: ácido sórbico.	Embalagem com 100g		Campus Ariquemes	60		
351	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a deímir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	10		
352	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Ariquemes	50		
353	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg		Campus Ariquemes	30		
354	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Ariquemes	800		
355	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm ³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1-possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.	Litro		Campus Ariquemes	10		
356	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		Campus Ariquemes	200		
357	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e	Lata com 250 gramas		Campus Ariquemes	250		

		capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.						
358	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	300		
359	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	300		
360	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	200		
361	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	300		
362	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	240		
363	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	200		
364	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Ariquemes	300		
365	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg		Campus Ariquemes	250		
366	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Ariquemes	10		
367	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Ariquemes	10		

368	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Ariquemes	10		
369	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Ariquemes	10		
370	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Ariquemes	10		
371	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/28, FIOS DE 2 A 4 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Ariquemes	10		
372	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/30 LONGA, FIOS DE 4 A 10 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Ariquemes	10		
373	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/35 LONGA, FIOS DE 5 A 15 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Ariquemes	10		
374	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Ariquemes	10		
375	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		Campus Ariquemes	30		

376	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoólica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		Campus Ariquemes	600		
377	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		Campus Ariquemes	200		
378	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Ariquemes	60		
379	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Ariquemes	60		
380	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes (ampla Concorrência)	2700 (ampla Concorrência)		
381	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes	900		
382	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO BIFE TENDERIZADO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PORCIONADO MECANICAMENTE, INTERFOLHAMENTO PLÁSTICO	kg		Campus Ariquemes	2000		
383	7 (sete) dias	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada	kg		Campus	3000		

	Corridos	PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F			Ariquemes (ampla Concorrência)	(ampla Concorrência)		
384	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		Campus Ariquemes	1000		
385	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	kg		Campus Ariquemes	1500		
386	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA MOÍDA (patinho) fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, refrigerada, com no máximo 10% de gordura e/ou sebo, lacrada em saco de polietileno transparente atoxico. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg		Campus Ariquemes	1500		
387	07 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA "CHARQUE", de primeira qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante.	Kg		Campus Ariquemes	300		
388	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes	2000		
389	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo coxão mole, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em ISCAS, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg		Campus Ariquemes	1000		
390	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes	1200		
391	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo paleta, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em CUBOS, medindo no	Kg		Campus Ariquemes	1200		

		mínimo 4x4 cm, com no máximo 10% de gorduras, sem sebo, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.						
392	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso, congelado, embalado em caixas inter folhadas e padronizadas. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	Kg		Campus Ariquemes	4000		
393	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie PIRARUCU, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes	500		
394	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBACUI, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes	1200		
395	7 (sete) dias Corridos	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		Campus Ariquemes	4000		
396	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, REFRIGERADA – INGREDIENTES PARA FEIJOADA: pés suíno, pele suína, costela suína, paleta suína, bacon, linguiça, sal e açúcar. Conservantes Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, pacote com 880 g, embalado em saco de polietileno com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante. Ingredientes acondicionados em saco a vácuo com alta barreira (linguiças e bacon) e saco de polietileno (salgados).Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg		Campus Ariquemes	500		
397	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO TRASEIRO, desossado, congelado, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Ariquemes	3000		
398	7 (sete) dias Corridos	FÍGADO BOVINO, congelado, bife, sem pele, com aproximadamente 120 gramas, com cor, textura e odor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, registro do órgão fiscalizador.	kg		Campus Ariquemes	240		

399	7 (sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, TOSCANA, resfriada, embalada em saco de polietileno impresso, com 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no órgão competente, com a descrição “não contém glúten”. Ingredientes: Carne suína, água, sal, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, antioxidante Ácido Ascórbico. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg		Campus Ariquemes	3500		
400	7 (sete) dias Corridos	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, filé. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		Campus Ariquemes	800		
401	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas		Campus Ariquemes	30		
402	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Ariquemes	10		
403	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas		Campus Ariquemes	50		
404	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade		Campus Ariquemes	6000		
405	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg		Campus Ariquemes	2600		
406	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO “HOT-DOG” PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando	Unidade		Campus Ariquemes	4000	R\$ 2,00	R\$8.000,00

		miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.							
		TOTAL ESTIMADO CAMPUS ARIQUEMES							

Item	Prazo de Entrega	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Marca	Local de Entrega	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
407	07(sete) dias Corridos	ABACATE, de primeira qualidade, casca lisa, fina deve apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie, de colheita recente com 70% de maturação, casca lisa, livre de fungos, isento de enfermidades, sujidades, parasitos, larvas e objetos estranhos. Não apresentar umidade e resíduo de fertilizantes. Sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte que afetem a sua aparência. Peso médio por unidade de 300 a 500 gramas.	Kg		Campus Cacoal	40		
408	07(sete) dias Corridos	ABACAXI, PÉROLA, in natura, com coroa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho grande, aproximadamente 1,5 kg, talo aderente e casca sem fungos, consistência firme, ausência de podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras,	Unidade		Campus Cacoal	200		

		exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.						
409	07(sete) dias Corridos	ABÓBORA, CABOTIÁ, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca sem brilho, sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.	Kg		Campus Cacoal	200		
410	07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	Kg		Campus Cacoal	200		
411	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg		Campus Cacoal	300		
412	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg		Campus Cacoal	600		
413	07(sete) dias Corridos	BATATA DOCE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.	Kg		Campus Cacoal	400		
414	07(sete) dias Corridos	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	Kg		Campus Cacoal	250		
415	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg		Campus Cacoal	400		
416	07(sete) dias Corridos	CAQUI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação completo do tamanho, aroma e cor própria. Em condições adequadas para o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, fruto livre de rachaduras, firme e de cor uniforme e viva.	Kg		Campus Cacoal	40		
417	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Kg		Campus Cacoal	450		

		conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.					
418	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem inicio de germinação.	Kg		Campus Cacoal	500	
419	07(sete) dias Corridos	CHUCHU, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, casca verde-escura, sem espinhos, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação, tamanho de 12 a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e 7 a 10 cm (fruto miúdo).	Kg		Campus Cacoal	300	
420	07(sete) dias Corridos	KIWI, in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade, frutos cheios, casca lisa, firme e sem machucados.	Kg		Campus Cacoal	40	
421	07(sete) dias Corridos	LARANJA PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, íntegros e sem manchas	Kg		Campus Cacoal	450	
422	07(sete) dias Corridos	MAÇÃ, VERMELHA, NACIONAL, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor acentuada, firmes, casca lisa, sem amassados, cortes ou defeitos e manchas.	Kg		Campus Cacoal	350	
423	07(sete) dias Corridos	MAMÃO FORMOSA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio à grande, peso aproximada de 1 a 3 kg, casca lisa, livre de fungos, sem manchas, flacidez, exsudações ou lesões, com maturação natural, consistência firme, íntegro.	Kg		Campus Cacoal	100	
424	07(sete) dias Corridos	MELANCIA, in natura, de primeira, peso entre 5 e 10 kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras.	Kg		Campus Cacoal	800	
425	07(sete) dias Corridos	MELÃO, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg		Campus Cacoal	200	

		consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, tamanho médio a grande, 1,5 a 2 kg.					
426	15(quinze) dias Corridos	MORANGO, nacional, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca firme, cor característica, sem rachaduras, partes moles ou perfurações de insetos, livre de fungos, bandeja com 250g.	Bandeja c/ 250 gramas		Campus Cacoal	20	
427	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	Kg		Campus Cacoal	300	
428	07(sete) dias Corridos	PÊRA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes, sem machucados e sem vazamento de sumo.	Kg		Campus Cacoal	40	
429	07(sete) dias Corridos	PÊSSEGO, in natura, de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos cheios, firmes, sem machucados ou descoloridos e sem vazamento de sumo, pele macia e com tonalidade amarelada ou avermelhada.	Kg		Campus Cacoal	40	
430	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg		Campus Cacoal	250	
431	07(sete) dias Corridos	PONCÃ, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cor brilhante e intensa.	Kg		Campus Cacoal	120	
432	07(sete) dias Corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg		Campus Cacoal	300	
433	07(sete) dias Corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	Kg		Campus Cacoal	700	
434	07(sete) dias Corridos	UVA ITÁLIA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	Kg		Campus Cacoal	40	

		consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.						
435	07(sete) dias Corridos	UVA NIÁGARA, rosada, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cachos bem cheios, com bagos firmes e lisos, de cor e tamanho apropriados para a variedade, sem manchas.	Kg		Campus Cacaoal	40		
436	07(sete) dias Corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg		Campus Cacaoal	100		
437	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas		Campus Cacaoal	5		
438	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros		Campus Cacaoal	5		
439	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrito de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.	Kg		Campus Cacaoal	150		
440	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro		Campus Cacaoal	3		
441	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml		Campus Cacaoal	20		
442	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Cacaoal	5		
443	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão,	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Cacaoal	5		

		Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)						
444	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICA FERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavallo, Cremoso, Magro, Quartirolo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Cacoal	5		
445	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas		Campus Cacoal	10		
446	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 250 ml		Campus Cacoal	5		
447	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		Campus Cacoal	5		
448	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas		Campus Cacoal	100		
449	07(sete) dias Corridos	LEITE INTEGRAL, leite de vaca, sem adulterações, integral, acima de 3% de gordura ou teor original, UHT Homogeneizado e embalado em caixa de 01 (UM) litro multilaminada, cartonada impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack. Deverá ser indicada a marca, data de fabricação e validade	Embalagem 1 L		Campus Cacoal	500		
450	07(sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor	Kg		Campus Cacoal	200		

		Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.					
451	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas		Campus Cacaoal	100	
452	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição “não contém glúten”. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Cacaoal	40	
453	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas		Campus Cacaoal	5	
454	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacaoal	5	
455	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Cacaoal	200	
456	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Cacaoal	100	
457	15(quinze) dias corridos	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacaoal	120	

458	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg		Campus Cacoal	1500		
459	15(quinze) dias corridos	ADOÇANTE dietético líquido, transparente, composto de stevia, com bico dosador, acondicionado em frasco com 100mL.	Frasco 100 ml		Campus Cacoal	5		
460	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas		Campus Cacoal	50		
461	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	20		
462	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Caixa com 500 gramas		Campus Cacoal	200		
463	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		Campus Cacoal	3000		
464	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		Campus Cacoal	500		
465	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		Campus Cacoal	15		
466	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml		Campus Cacoal	20		

467	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Cacoal	250		
468	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg		Campus Cacoal	200		
469	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	150		
470	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg		Campus Cacoal	20		
471	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas		Campus Cacoal	40		
472	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacoal	20		
473	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacoal	50		
474	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacoal	100		
475	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacoal	100		
476	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacoal	50		
477	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas		Campus Cacoal	50		
478	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com	Pacote com 100 gramas		Campus Cacoal	50		

		identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.						
479	15(quinze) dias corridos	BOMBOM, tipo bola, com recheio a base de amendoim, castanha de caju ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo waffer, encoberto por uma camada de chocolate ao leite, com peso unitário entre 20 e 25 gramas.	Pacote de 1 Kg		Campus Cacoal	30		
480	15(quinze) dias corridos	CACAU PURO EM PÓ, pacote com 500 gramas	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	5		
481	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	1500		
482	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Cacoal	40		
483	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Cacoal	20		
484	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	30		
485	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despeliculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	50		
486	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	50		
487	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas		Campus Cacoal	200		
488	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	6		

489	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		Campus Cacoal	150		
490	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		Campus Cacoal	50		
491	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	5		
492	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	5		
493	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA GK/P, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS com corante, contendo aditivos e condimentos e não sendo necessário acrescentar mais sal. Composição básica: sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	5		
494	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	5		
495	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrito de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	5		

496	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas		Campus Cacoal	50		
497	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g		Campus Cacoal	120		
498	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		Campus Cacoal	20		
499	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG		Campus Cacoal	100		
500	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g		Campus Cacoal	300		
501	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas		Campus Cacoal	5		
502	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 250 gramas		Campus Cacoal	5		
503	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas		Campus Cacoal	20		
504	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg		Campus Cacoal	100		
505	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml		Campus Cacoal	4		
506	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Embalagem com 30 ml		Campus Cacoal	4		
507	15(quinze)	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da	Embalagem		Campus	500		

	dias corridos	polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	com 2 kg		Cacoal			
508	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	350		
509	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	300		
510	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	100		
511	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	120		
512	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	20		
513	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	250		
514	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	250		
515	15(quinze)	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros	Pacote com		Campus	3000		

	dias corridos	e são; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	01 kg		Cacoal			
516	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	800		
517	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	300		
518	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO, UVA OU CEREJA.	Embalagem com 01 kg		Campus Cacoal	40		
519	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas		Campus Cacoal	20		
520	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Cacoal	20		
521	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Cacoal	10		
522	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		Campus Cacoal	3		
523	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Cacoal	100		

524	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	3		
525	15(quinze) dias corridos	GRÃO DE BICO, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	100		
526	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g		Campus Cacoal	450		
527	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 ml		Campus Cacoal	80		
528	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote com 400 gramas		Campus Cacoal	30		
529	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	60		
530	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	5		
531	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, com ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	60		
532	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	350		
533	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	100		

		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.						
534	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	150		
535	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Cacoal	200		
536	15(quinze) dias corridos	MASSA PARA LASANHA, tipo pré cozida, com ovos, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Cacoal	150		
537	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Cacoal	100		
538	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg		Campus Cacoal	250		
539	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Cacoal	2		
540	15(quinze) dias corridos	MOLHO DE SOJA, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 900 ml		Campus Cacoal	100		
541	15(quinze) dias corridos	MOLHO INGLÊS, embalagem com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Cacoal	80		
542	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de	Embalagem com 200 gramas		Campus Cacoal	50		

		glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.						
543	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Cacoal	30		
544	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas		Campus Cacoal	30		
545	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml		Campus Cacoal	2000		
546	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas		Campus Cacoal	40		
547	15(quinze) dias corridos	PÊSSEGO EM CALDA, cozido com água, açúcar, em lata de 450 g, com data de validade mínima de 1 ano.	Emb. com 450 gramas		Campus Cacoal	60		
548	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas		Campus Cacoal	20		
549	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas		Campus Cacoal	50		
550	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Cacoal	50		
551	15(quinze) dias corridos	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Cacoal	40		
552	15(quinze) dias corridos	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, embalagem plástica (filme laminado de PET + polietileno) com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Queijo Parmesão (produzido a partir de: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio) e conservador: ácido sórbico.	Embalagem com 100g		Campus Cacoal	60		

553	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a definir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	15		
554	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Cacoal	100		
555	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg		Campus Cacoal	150		
556	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Cacoal	500		
557	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1-possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.	Litro		Campus Cacoal	5		
558	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		Campus Cacoal	30		
559	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		Campus Cacoal	30		
560	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	150		
561	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	150		
562	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	150		
563	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	150		

		registro no órgão competente.						
564	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	150		
565	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	20		
566	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Cacoal	100		
567	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg		Campus Cacoal	50		
568	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Cacoal	15		
569	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Cacoal	15		
570	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Cacoal	15		
571	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Cacoal	15		
572	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Cacoal	15		
573	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/28, FIOS DE 2 A 4 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade,	Maço com 90 metros		Campus Cacoal	15		

		com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.						
574	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/30 LONGA, FIOS DE 4 A 10 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Cacoal	15		
575	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 26/35 LONGA, FIOS DE 5 A 15 METROS, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Cacoal	15		
576	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 90 metros		Campus Cacoal	15		
577	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		Campus Cacoal	50		
578	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoólica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		Campus Cacoal	200		
579	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		Campus Cacoal	100		
580	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Cacoal	20		
581	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição	Embalagem com 900 ml		Campus Cacoal	10		

		nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.					
582	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA DESOSSADA, TIPO PATINHO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Cacoal	2500	
583	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO BIFE TENDERIZADO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS PORCIONADO MECANICAMENTE, INTERFOLHAMENTO PLÁSTIC O	kg		Campus Cacoal	1000	
584	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		Campus Cacoal	1000	
585	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO MAMINHA, APRESENTAÇÃO CONGELADA	kg		Campus Cacoal	1000	
586	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA MOÍDA (patinho) fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, refrigerada, com no máximo 10% de gordura e/ou sebo, lacrada em saco de polietileno transparente atoxico. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M) constando data de fabricação, data de validade.	Kg		Campus Cacoal	1300	
587	07 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA SALGADA, CURADA E SECA "CHARQUE", de primeira qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante.	Kg		Campus Cacoal	2000	
588	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Cacoal	1200	
589	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo coxão mole, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em ISCAS, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.	Kg		Campus Cacoal	1300	
590	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, TIPO LAGARTO REDONDO, congelada, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Cacoal	1300	
591	7 (sete) dias Corridos	CARNE BOVINA, tipo paleta, fresca, com aspecto, cor e cheiro próprio, congelada, c/ peso especificado in natura, em CUBOS, medindo no mínimo 4x4 cm, com no máximo	Kg		Campus Cacoal	1200	

		10% de gorduras, sem sebo, sem nervura, sem pelanca, lacrada em saco de polietileno transparente. Com selo de aprovação do serviço de inspeção federal (S.I.F), ou do serviço de inspeção estadual (S.I.E) ou do serviço de inspeção Municipal (S.I.M)contendo data de validade, identificação do fornecedor.					
592	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE FRANGO, sem pele e sem osso, congelado, embalado em caixas inter folhadas e padronizadas. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	Kg		Campus Cacoal	1500	
593	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie PIRARUCU, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Cacoal	450	
594	7 (sete) dias Corridos	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE PEIXE (s/ espinha) embalado em saco transparente, espécie TAMBQUI, características adicionais congelados.Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Cacoal	800	
595	7 (sete) dias Corridos	CARNE FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONGELADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	kg		Campus Cacoal	2000	
596	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, REFRIGERADA – INGREDIENTES PARA FEIJOADA: pés suíno, pele suína, costela suína, paleta suína, bacon, linguiça, sal e açúcar. Conservantes Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, pacote com 880 g, embalado em saco de polietileno com especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega, deverá conter o registro no órgão competente e dados do fabricante. Ingredientes acondicionados em saco a vácuo com alta barreira (linguiças e bacon) e saco de polietileno (salgados).Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg		Campus Cacoal	400	
597	7 (sete) dias Corridos	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO TRASEIRO, desossado, congelado, cada PEÇA embalada a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo S.I.F	Kg		Campus Cacoal	800	
598	7 (sete) dias Corridos	FÍGADO BOVINO, congelado, bife, sem pele, com aproximadamente 120 gramas, com cor, textura e odor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, registro do órgão fiscalizador.	kg		Campus Cacoal	600	
599	7 (sete) dias Corridos	LINGÜIÇA, TOSCANA, resfriada, embalada em saco de polietileno impresso, com 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro no órgão competente, com a descrição “não contém glúten”. Ingredientes: Carne suína, água, sal, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, antioxidante Ácido Ascórbico. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	kg		Campus Cacoal	300	
600	7 (sete) dias	PEIXE IN NATURA, ESPÉCIE TILÁPIA, filé. Dizeres de rotulagem c/ data de	kg		Campus	800	

	Corridos	fabricação, prazo de validade e selo S.I.F			Cacoal			
601	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomy cescerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas		Campus Cacoal	30		
602	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Cacoal	5		
603	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas		Campus Cacoal	60		
604	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade		Campus Cacoal	200		
605	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg		Campus Cacoal	1000		
606	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, o máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS)	Unidade		Campus Cacoal	1500		

		DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.						
		TOTAL ESTIMADO PARA O CAMPUS CACOAL						

Item	Prazo de Entrega	Descrição do produto	Unidade de medida	Marca	Local de Entrega	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
607	07(sete) dias Corridos	ABÓBORA, CABOTIÁ, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos com casca sem brilho, sem machucados e ferimentos e sem sinais de mofo ou podridão.	Kg		Campus Colorado do Oeste	2800		
608	07(sete) dias Corridos	ABOBRINHA, CAIPIRA, VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com a casca de cor brilhante, sem partes escuras ou amolecidas, frutos com no máximo 20 cm de comprimento.	Kg		Campus Colorado do Oeste	1500		
609	07(sete) dias Corridos	ALHO, INTEIRO, nacional, grupo branco, subgrupo comum, tipo especial, in natura, de primeira, SEM A RÉSTIA, sem indício de germinação, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg		Campus Colorado do Oeste	500		
610	07(sete) dias Corridos	ALMEIRÃO, in natura, hortaliça folhosa de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, com grau de hidratação de bom a excelente, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. As mesmas deverão ser acondicionadas em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, além de possibilitar adequada conservação do produto. Os maços deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregados na embalagem (não excessivamente), 100 gramas	Maço		Campus Colorado do Oeste	100		
611	07(sete) dias Corridos	BATATA BINTJE, in natura, lavada, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, sem defeitos e de ótimo aspecto externo, sem indício de germinação.	Kg		Campus Colorado do Oeste	5000		
612	07(sete) dias	BATATA DOCE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas,	Kg		Campus Colorado do Oeste	5000		

	Corridos	tamanho de médio a grande, íntegra, casca lisa, sem indício de germinação.			Oeste			
613	07(sete) dias Corridos	BERINJELA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos entre 180 e 250g, com 17 a 20 cm de comprimento, casca lisa e brilhante, com cor uniforme, sem manchas ou áreas amassadas, íntegra, livre de fungos.	Kg		Campus Colorado do Oeste	2000		
614	07(sete) dias Corridos	BETERRABA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, raízes firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de cortiça (tecido escuro) no ombro, frutos entre 200 e 300g e diâmetro entre 8 e 10 cm.	Kg		Campus Colorado do Oeste	4500		
615	07(sete) dias Corridos	CEBOLA BRANCA, nacional, in natura, com casca protetora, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, bulbos firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, casca íntegra sem fungos, sem indício de germinação, embalada adequadamente.	Kg		Campus Colorado do Oeste	2500		
616	07(sete) dias Corridos	CENOURA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, casca lisa, raízes firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior (ombro), com comprimento e diâmetro variando respectivamente entre 15 e 20 cm e 3 e 4 cm, sem fungos, consistência firme, sem inicio de germinação.	Kg		Campus Colorado do Oeste	3000		
617	07(sete) dias Corridos	CHUCHU, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tamanho de médio a grande, casca verde-escura, sem espinhos, íntegra, isenta de fungos e indício de germinação, tamanho de 12 a 18 cm de comprimento (fruto graúdo) e 7 a 10 cm (fruto miúdo).	Kg		Campus Colorado do Oeste	4000		
618	07(sete) dias Corridos	PEPINO, CAIPIRA, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos firmes com casca brilhante, verde claro com estrias branca e casca lisa, livre de fungos, íntegra, medindo de 15 a 20 cm.	Kg		Campus Colorado do Oeste	3500		
619	07(sete) dias Corridos	PIMENTÃO VERDE, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos limpos, firmes e com casca brilhante, livre de fungos, tamanho de médio a grande.	Kg		Campus Colorado do Oeste	1500		

620	07(sete) dias corridos	REPOLHO BRANCO, in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, cabeças firmes, compactas e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e de perfurações, tamanho de médio a grande, aproximadamente 1,2 kg.	Kg		Campus Colorado do Oeste	4000		
621	07(sete) dias corridos	TOMATE SALADA, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, frutos “de vez” (mudando de verde para maduro), sem furos, sem manchas e ferimentos.	Kg		Campus Colorado do Oeste	5500		
622	07(sete) dias corridos	VAGEM, in natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, tenra e quebradiça e de cor brilhante, firme, sem aspecto de murcha, manchas escuras nas pontas.	Kg		Campus Colorado do Oeste	100		
623	15 (quinze) dias corridos	Ácido Cítrico anidro, um pó branco cristalino, granular ou cristais incolores. Embalagem com 50g	Pacote com 50 gramas		Campus Colorado do Oeste	10		
624	15 (quinze) dias corridos	ÁCIDO LÁTICO INDUSTRIAL 85%, bombonas contendo 5 litros	Bombona com 5 litros		Campus Colorado do Oeste	3		
625	15 (quinze) dias corridos	APRESUNTADO, resfriado, em embalagem tripa plástica de alta barreira, com aproximadamente 4,03 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 45 dias a partir da data da entrega. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, água, proteína vegetal, sal, amido, condimentos, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio e antioxidante Eritorbato de Sódio.	Kg		Campus Colorado do Oeste	200		
626	15 (quinze) dias corridos	Cloreto de cálcio, solução aquosa 40% m/m, embalagem de 1 litro.	Pacote com 01 litro		Campus Colorado do Oeste	5		
627	15 (quinze) dias corridos	COALHO de leite, composição enzimática aproximada de pepsina bovina e renina, frasco com 200 ml.	Frasco com 200 ml		Campus Colorado do Oeste	100		
628	15 (quinze) dias corridos	Fermento para iogurte - Fermento para iogurte em cápsula. Cada cápsula faz a litragem escolhida (2 ou 10 litros). Composto de cultivo láctico liofilizado composto por várias cepas das espécies Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus para a produção de iogurte e leites fermentados. (https://www.ricanata.com.br/iogurtebebida-lactea/Fermento-para-Iogurte-Bebida-Lactea-em-capsula#.V9_8VfkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Colorado do Oeste	5		

629	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MINAS PADRÃO, QUEIJO PRATO E COALHADA (CÁPSULA) - Fermento Ricaferm MT3 para Minas Padrão e Queijo Prato - Fermento misto (mesófilo / termófilo), composto por multicepas de Lactococcus lactis subsp. lactis (L..L.), Lactococcus lactis subsp. cremoris (L.C.) e Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, homofermentativo. Para Queijos de massas semi-duras tipo Linha Prato, Minas Padrão, Minas Curado e Coalhada. (https://www.ricanata.com.br/pratominas-padrao/fermento-para-minas-padrao-queijo-prato#.V9_-ivkrKM8)	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Colorado do Oeste	5		
630	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO PARA MUÇARELA - FERMENTAÇÃO LENTA (CÁPSULA) - RICA-FERM TL3 - Bactérias para dar ponto de filagem na muçarela - Fermento lácteo termofílico, homofermentativo, de acidificação lenta. Composto por várias cepas da espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus, Lactobacillus helveticus. Para Queijos de massa filada, macia e semidura tipo: Muçarela, Provolone, Caccio Cavallo, Cremoso, Magro, Quartirollo.	Pacote com 50 cápsulas para 10 litros.		Campus Colorado do Oeste	5		
631	15 (quinze) dias corridos	Fermento para produção de iogurte de alta viscosidade. Fermentação rápida. Cultura láctica termofílica, tipo iogurte, de cepas mistas que contém: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus subsp. bulgaricus, misturados em forma de grânulos liofilizados, envelope com dose para utilizar em 50 litros. Embalagem de 3 gramas.	Embalagem com 3 gramas		Campus Colorado do Oeste	70		
632	15 (quinze) dias corridos	FUMAÇA LÍQUIDA, produto obtido da condensação em solvente da fumaça e vapores obtidos pela queima da madeira não resinosa. Embalagem contendo 250 ml, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 250 ml		Campus Colorado do Oeste	15		
633	15 (quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com 600 gramas		Campus Colorado do Oeste	10		
634	15 (quinze) dias corridos	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido de leite pasteurizado cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrückii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica com 170g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Unidade com 170 gramas		Campus Colorado do Oeste	300		
635	07(sete)	LINGÜIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira	Kg		Campus	50		

	dias Corridos	impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.			Colorado do Oeste			
636	07(sete) dias Corridos	MARGARINA, VEGETAL, COM SAL, 65% DE LIPÍDIO, livre de gordura trans, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 7 meses a contar da entrega.	Embalagem com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	1600		
637	07(sete) dias Corridos	MORTADELA TIPO BOLOGNA, resfriada, embalada individualmente em saco de polietileno, com validade mínima de dois meses. Ingredientes: carnes bovina e suína, toucinho, amido, sal, pimenta, proteína de soja, condimentos, maltodextrina, regulador de acides, lactato e citrato de sódio. Com a descrição “não contém glúten”. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Colorado do Oeste	50		
638	15 (quinze) dias corridos	Pectina, espessante natural, para geleias com ou sem açúcar ou doces pastosos. Pote 100g	Pacote com 100 gramas		Campus Colorado do Oeste	10		
639	15 (quinze) dias corridos	PÓ DE CURA. Sal obtido através da cristalização do nitrito e do nitrato de sódio purificado. Pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Composição: nitrito de sódio 8%, nitrato de sódio 2%, cloreto de sódio 90%. Contendo conservadores P VII E P VIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	5		
640	07(sete) dias Corridos	QUEIJO MUSSARELA, resfriado, embalado em filme plástico com barreira termoencolhível, com aproximadamente 4 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Colorado do Oeste	200		
641	07(sete) dias Corridos	SALSICHA, embalada em saco a vácuo de alta barreira impresso, com 5 kg, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, emulsão de pele suína, plasma bovino, miúdos de suínos, água, sal, proteína vegetal, amido, condimentos, antioxidante Eritorbato de Sódio, estabilizante Polifosfato de Sódio, Malto Dextrina, realçador de sabor Glutamato Monossódico, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Colorado do Oeste	450		
642	15(quinze)	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo; obtido pela mistura de cacau em pó	Pacote com		Campus	1600		

	dias corridos	solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de Malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso; embalagem em saco plástico atóxico com 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.	400 gramas		Colorado do Oeste			
643	15(quinze) dias corridos	AÇÚCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%, admitindo umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem de 02 kg, plástico atóxico, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.	Pacote com 02 kg		Campus Colorado do Oeste	5500		
644	15(quinze) dias corridos	AMEIXA, SECA, SEM SEMENTE, lata com 500 g, sem coloração ou aromatização artificial, com data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas drenadas, com registro no órgão competente.	Lata com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	25		
645	15(quinze) dias corridos	AMENDOIM CRU, grupo descascado, catado a mão, classe média, tipo I, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	75		
646	15(quinze) dias corridos	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, para uso como espessante; pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14%; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de papel impermeável, fechado. Embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Caixa com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	400		
647	15(quinze) dias corridos	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		Campus Colorado do Oeste	350		
648	15(quinze) dias corridos	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1, de safra velha, subgrupo polido, classe longo fino, umidade máxima 14%, máxima de quebrados 10%/Kg, embalagem contendo 05 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 kg		Campus Colorado do Oeste	3500		
649	15(quinze) dias corridos	AVEIA EM FLOCOS FINOS, integral, 100% natural embalagem contendo 250 g, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		Campus Colorado do Oeste	15		

650	15(quinze) dias corridos	AZEITE DE DENDÊ E ÓLEO DE SOJA, embalagem com 200 mL, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 200 ml		Campus Colorado do Oeste	30		
651	15(quinze) dias corridos	AZEITONA VERDE em conserva, SEM CAROÇO, com 500 g, data de fabricação, prazo de validade, peso das frutas escoridas ou drenadas, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	250		
652	15(quinze) dias corridos	BACON, EM MANTA, resfriado, embalado em saco à vácuo de alta barreira impresso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com aproximadamente 2,6 kg, O produto deverá ter registro no órgão competente. Ingredientes: Barriga suína, sal, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio.	Kg		Campus Colorado do Oeste	200		
653	15(quinze) dias corridos	BATATA PALHA - batata frita cortada em palitos finos. Embalagem contendo 500g, com a identificação do produto, lote, data de validade, sem cheiro de ranço, com sabor e odor característico.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	15		
654	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc.,	Emb. de 01 kg		Campus Colorado do Oeste	120		
655	15(quinze) dias corridos	BICARBONATO DE SÓDIO, para utilização na culinária, como preparo de bolos, etc., embalagem com 30g	Pacote com 30 gramas		Campus Colorado do Oeste	30		
656	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER AMANTEIGADO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	100		
657	15(quinze) dias corridos	BISCOITO CREAM CRACKER, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	100		
658	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	140		
659	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	140		
660	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR CHOCOLATE, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	140		

661	15(quinze) dias corridos	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, dupla embalagem, contendo 400 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	140		
662	15(quinze) dias corridos	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio). Embalagem com 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		Campus Colorado do Oeste	50		
663	15(quinze) dias corridos	CAFÉ EM PÓ homogêneo, torrado e moído, moagem fina, torração média, bebida dura aroma intenso, encorpado e de intenso sabor, arábica predominante, máximo 1% de impurezas; embalado a vácuo com 500 g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	2200		
664	15(quinze) dias corridos	CANELA EM PÓ, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Colorado do Oeste	110		
665	15(quinze) dias corridos	CANELA EM RAMA, embalagem com 10 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Colorado do Oeste	90		
666	15(quinze) dias corridos	CANJICA AMARELA, grupo misturado, sub grupo despêculado, classe amarela, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	400		
667	15(quinze) dias corridos	CANJICA BRANCA, grupo misturado, sub grupo despêculado, classe branca, tipo I, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	300		
668	15(quinze) dias corridos	CANJQUINHA DE MILHO (XEREM), pacote de 500g, com baixo teor de gordura, com identificação do produto e prazo de validade	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	400		
669	15(quinze) dias corridos	CHÁ MATE; chá, erva mate queimado; constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; embalagem com 200 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	Embalagem com 200 gramas		Campus Colorado do Oeste	800		
670	15(quinze) dias corridos	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate ao leite granulado macio (não forneável). Pacote com 500g. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada,	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	10		

		cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem contendo nome do fabricante, lote, data de validade.						
671	15(quinze) dias corridos	COCO RALADO NATURAL, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, em pacote de 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 100 gramas		Campus Colorado do Oeste	450		
672	15(quinze) dias corridos	COMINHO, embalagem com 15 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		Campus Colorado do Oeste	150		
673	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABRESA FRESCA, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, sem corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	50		
674	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA CALABREZA GKP, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS, com corante e contendo aditivos e condimentos. Composição básica: sal refinado, especiarias, Conservador Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316 e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	50		
675	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA LINGUIÇA DE FRANGO, MISTURA CONDIMENTADA PARA LINGUIÇAS FRESCAIS DE FRANGO, sem corante, contendo aditivos e condimentos. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	20		
676	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO GLOBAL PARA SALAME, MISTURA CONDIMENTADA PARA SALAME COM CORANTE, contendo aditivos, condimentos e corantes. Modo de uso: 1 kg para 25kg de massa. Composição básica: Sal refinado, Especiarias, Conservadores Nitrito de Sódio INS 251 e Nitrito de Sódio INS 250, Antioxidante Eritorbato de Sódio INS 316, Estabilizante Tripolifosfato de Sódio INS 451i e Flavorizantes Aromas Naturais. SUGESTÃO AGLOMAX. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	50		
677	15(quinze) dias corridos	CONDIMENTO LOURO, embalagem com 05 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 05 gramas		Campus Colorado do Oeste	80		

678	15(quinze) dias corridos	CORANTE ALIMENTÍCIO À BASE DE URUCUM (COLORAU), embalagem com 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 500 g		Campus Colorado do Oeste	700		
679	15(quinze) dias corridos	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com 15 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 15 gramas		Campus Colorado do Oeste	80		
680	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 1000 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 1KG		Campus Colorado do Oeste	100		
681	15(quinze) dias corridos	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 200 g, contendo 20% de gordura, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, registro no órgão competente.	Embalagem com 200g		Campus Colorado do Oeste	250		
682	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA SORVETE, EMUSTAB potes contendo 200gramas	Pacote com 200 gramas		Campus Colorado do Oeste	5		
683	15(quinze) dias corridos	EMULSIFICANTE, MISTURA DE POLIFOSFATOS. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV. Embalagem contendo 250 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 250 gramas		Campus Colorado do Oeste	10		
684	15(quinze) dias corridos	ERVA DOCE, sementes, constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 15 gramas.	Embalagem com 15 gramas		Campus Colorado do Oeste	350		
685	15(quinze) dias corridos	ERVILHAS, reidratadas, EM CONSERVA, embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado) e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 02 kg		Campus Colorado do Oeste	200		
686	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE BAUNILHA, embalagem 30mL, essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses	Embalagem com 30 ml		Campus Colorado do Oeste	40		
687	15(quinze) dias corridos	ESSÊNCIA DE LARANJA, embalagem com 30mL, essência de laranja líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30mL, com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência,	Embalagem com 30 ml		Campus Colorado do Oeste	25		

		informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.						
688	15(quinze) dias corridos	EXTRATO DE TOMATE simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação, Pele e sementes retiradas por processo tecnológico adequado. BRIX mínimo de 18%. Isento de fermentações, indicando processamento não defeituoso. Apresentando massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagem plástica ou folha de flandres limpa, resistente, atóxica, não amassada, não estufada. Embalagem plástica com 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega.	Embalagem com 2 kg		Campus Colorado do Oeste	750		
689	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA, grupo seca, subgrupo GROSSA, tipo 1, embalagem com 01 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	1000		
690	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, 1 kg, grupo seca, subgrupo FINA, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico, embalagem com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 07 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	1500		
691	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE MILHO FLOCADA, embalagem com 500 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	150		
692	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE ROSCA, de primeira, embalagem com 500g, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	100		
693	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, tipo 1, obtida de trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, seca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. acondicionado em pacotes de 1kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	50		
694	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, enriquecida com ferro e ácido fólico, de cor branca, obtida à partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, acondicionado em sacos com 1 quilo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente e ter validade mínima de 4 meses, quando da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	1200		

695	15(quinze) dias corridos	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	250		
696	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO CARIOCA NOVO, grupo anão, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	5000		
697	15(quinze) dias corridos	FEIJÃO PRETO NOVO, classe preto, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades, caruncho e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	1000		
698	15(quinze) dias corridos	FUBÁ DE MILHO ESPECIAL, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Embalagem com 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 4 meses a contar da entrega.	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	1200		
699	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, embalagem com 1 Kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente. SABOR A DEFINIR NO MOMENTO DO EMPENHO SENDO OS POSSÍVEIS SABORES ABACAXI, FRAMBOESA, LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, PÊSSEGO, UVA OU CEREJA.	Embalagem com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	300		
700	15(quinze) dias corridos	GELATINA EM PÓ, SEM SABOR, INCOLOR, com 12 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 12 gramas		Campus Colorado do Oeste	25		
701	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE MORANGO cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Colorado do Oeste	30		
702	15(quinze) dias corridos	GELÉIA DE UVA cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos, embalagem com 230 g, com data de fabricação, prazo de validade, peso, com registro no órgão competente.	Emb. com 230 gramas		Campus Colorado do Oeste	30		
703	15(quinze) dias corridos	GLUCOSE DE MILHO LÍQUIDA, potes contendo 600 gramas	Pacote com		Campus	10		

	dias corridos		600 gramas		Colorado do Oeste			
704	15(quinze) dias corridos	GOIABADA em massa, tipo de corte, embalada em potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	25		
705	15(quinze) dias corridos	GORDURA HIDROGENADA VEGETAL, pacotes contendo 500g	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	5		
706	15(quinze) dias corridos	GRÃO DE BICO, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	400		
707	15(quinze) dias corridos	LEITE CONDENSADO, TRADICIONAL, embalagem tetra pak com 395 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 395g		Campus Colorado do Oeste	200		
708	15(quinze) dias corridos	LEITE DE COCO, TRADICIONAL, embalagem com 500 mL, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	130		
709	15(quinze) dias corridos	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, INSTANTÂNEO, com no mínimo 26% de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote com 400 gramas		Campus Colorado do Oeste	140		
710	15(quinze) dias corridos	LENTILHA, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	200		
711	15(quinze) dias corridos	LIGA NEUTRA, pó branco para sorvetes, pacotes contendo 1 Kg	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	10		
712	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE, SEM GLUTEN, com ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	100		

		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.						
713	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	do	3000	
714	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	do	150	
715	15(quinze) dias corridos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, à base de farinha de trigo, com ovos, e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico embalagem de 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	do	1000	
716	15(quinze) dias corridos	MAIONESE, TRADICIONAL, com óleo vegetal ovos; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionada em embalagem plástica contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima 04 meses a contar da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	do	500	
717	15(quinze) dias corridos	MASSA PARA LASANHA, tipo pré cozida, com ovos, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	do	20	
718	15(quinze) dias corridos	MILHO DE PIPOCA, grupo duro, classe amarela, tipo 1, embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	do	30	
719	15(quinze) dias corridos	MILHO VERDE EM CONSERVA, simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; embalagem plástica com 2 kg (peso líquido drenado), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 2 kg		Campus Colorado do Oeste	do	550	

720	15(quinze) dias corridos	MISTURA DE POLIFOSFATOS E SAIS DE CURA. Aspecto: pó fino e homogêneo, cor branca, isento de odor. Contendo estabilizante ET IV, conservadores PVII E PVIII. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	5		
721	15(quinze) dias corridos	MOSTARDA, TRADICIONAL, amarela, tipo americana, processada, consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta do reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Isenta de glúten, com embalagem contendo 200g e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 200 gramas		Campus Colorado do Oeste	20		
722	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA EM PÓ, pacote com 10 g, contendo identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 10 gramas		Campus Colorado do Oeste	80		
723	15(quinze) dias corridos	NOZ MOSCADA INTEIRA, pacote com 07 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Pacote com 7 gramas		Campus Colorado do Oeste	600		
724	15(quinze) dias corridos	ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, puro, obtido de espécie vegetal; refinado, em colesterol, 0% de gordura trans, rico em vitamina E, isento de ranço e substâncias estranhas, embalado contendo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	Lata com 900 ml		Campus Colorado do Oeste	7200		
725	15(quinze) dias corridos	ORÉGANO, embalagem com 100 g, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. (embalagem de 50g)	Emb. com 100 gramas		Campus Colorado do Oeste	60		
726	15(quinze) dias corridos	PIMENTA CALABRESA. Embalagem com 13 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 13 gramas		Campus Colorado do Oeste	400		
727	15(quinze) dias corridos	PIMENTA DO REINO preta, em pó. Embalagem com 50 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 50 gramas		Campus Colorado do Oeste	150		
728	15(quinze) dias corridos	POLVILHO AZEDO ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, residuo mineral fixo de 0,50% no máximo Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	120		
729	15(quinze)	POLVILHO DOCE ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da	Embalagem		Campus	30		

	dias corridos	mandioca, com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 1%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	com 500 gramas		Colorado do Oeste			
730	15(quinze) dias corridos	SABOR E COR PARA SORVETES, sabor a deinir no empenho podendo ser ABACAXI, COCO OU MORANGO, pó para gelados comestíveis sabor artificial abacaxi, colorido artificialmente, peso de 1Kg	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	48		
731	15(quinze) dias corridos	SAGU, embalagem com 500 g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e pesa líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Emb. com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	300		
732	15(quinze) dias corridos	SAL GROSSO IODADO PARA CHURRASCO, com realçador de sabor glutamato monossódico e antiemectante alumínio silicato de sódio. Embalagem com 1 kg	Pacote com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	30		
733	15(quinze) dias corridos	SAL REFINADO, IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio esais de iodo, embalagem com 01 kg, acondicionado em saco de poli etileno, resistente e vedado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	1800		
734	15(quinze) dias corridos	Sanificante Hidróxido de Sódio (Soda) em líquido- Estado físico: Líquido; Cor: Translúcido, levemente acinzentada; pH: 14 (em solução acima de 7,5%); Densidade: 1,54g/cm³ a 15,6°C solução a 50%. CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE 1-possuir registro do produto na ANVISA; 2- produto de fabricação Nacional; 3- a fabricante ou a fornecedora deve comprovar que possui um programa de redução do consumo de água na produção dos produtos ou um programa de redução do consumo de energia, ou um projeto de reflorestamento em território nacional, ou um projeto de gestão de resíduos sólidos, ou que apoio e financie projetos sociais no território nacional.	Litro		Campus Colorado do Oeste	60		
735	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		Campus Colorado do Oeste	50		
736	15(quinze) dias corridos	SARDINHA COM ÓLEO, lata com 250g, sistema abre fácil, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Lata com 250 gramas		Campus Colorado do Oeste	50		
737	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor ABACAXI, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	50		
738	15(quinze)	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor CAJU, com 500 ml, embalado com	Embalagem		Campus	50		

	dias corridos	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	com 500 ml		Colorado do Oeste			
739	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor GOIABA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	50		
740	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor MANGA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, , marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	50		
741	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor MARACUJÁ, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	50		
742	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta concentrado, sabor PÊSSEGO, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	50		
743	15(quinze) dias corridos	SUCO, de fruta CONCENTRADO, sabor UVA, com 500 ml, embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 500 ml		Campus Colorado do Oeste	50		
744	15(quinze) dias corridos	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, embalagem com 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, com registro no órgão competente.	Embalagem com 01 kg		Campus Colorado do Oeste	900		
745	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/38 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Colorado do Oeste	30		
746	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 35/40 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Colorado do Oeste	30		
747	15(quinze) dias corridos	TRIPA BOVINA CALIBRE 40/43 LONGA, UTILIZADAS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, maço 30 metros, com identificação do produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	Maço com 30 metros		Campus Colorado do Oeste	30		
748	15(quinze) dias corridos	TRIPA SUÍNA CALIBRE 36/38, FIOS DE 6 METROS A CIMA, PARA PRODUTOS DE CALIBRE MÉDIO, maço 90 metros, com identificação do	Maço com 90 metros		Campus Colorado do Oeste	15		

		produto, prazo de validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.						
749	15(quinze) dias corridos	UVA PASSA, sem semente, embalagem com 250 g, produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Livre de substâncias estranhas, com cor, cheiro e sabor característicos. Embalado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 250 gramas		Campus Colorado do Oeste	30		
750	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética De uma mistura hidroalcoólica, originada o álcool etílico potável; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		Campus Colorado do Oeste	2000		
751	15(quinze) dias corridos	VINAGRE DE VINHO TINTO, embalagem contendo 750 ml, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	Embalagem com 750 ml		Campus Colorado do Oeste	60		
752	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GROSELHA, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Colorado do Oeste	10		
753	15(quinze) dias corridos	XAROPE concentrado de GUARANÁ, embalagem com 900 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá ter registro no órgão competente.	Embalagem com 900 ml		Campus Colorado do Oeste	10		
754	03(três) dias corridos	CARNE BOVINA in natura - Características: CARCAÇA BOVINA com peso mínimo de 12 @ (arrobas) e máximo de 14 @ (arrobas), quartos dianteiros e traseiros; com atestado de inspeção higiênico sanitária (municipal, estadual ou federal). Animal de até 6 anos de idade. Abatido na presença do servidor nomeado pela instituição para verificar as exigências solicitadas pelo Campus.	arroba		Campus Colorado do Oeste (ampla Concorrência)	1125 (ampla Concorrência)		
755	03(três) dias corridos	CARNE BOVINA in natura - Características: CARCAÇA BOVINA com peso mínimo de 12 @ (arrobas) e máximo de 14 @ (arrobas), quartos dianteiros e traseiros; com atestado de inspeção higiênico sanitária (municipal, estadual ou	arroba		Campus Colorado do Oeste	375		

		federal). Animal de até 6 anos de idade. Abatido na presença do servidor nomeado pela instituição para verificar as exigências solicitadas pelo Campus.						
756	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 10 g, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Embalagem com 10 gramas		Campus Colorado do Oeste	30		
757	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, composto de Saccharomyces cerevisiae e agente de reidratação, utilizado para elaboração de produtos de panificação e massas. Embalagem com 500 g, embalado à vácuo, com dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e pesa líquido, com registro no órgão competente.	Pacote com 500 gramas		Campus Colorado do Oeste	20		
758	15 (quinze) dias corridos	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, 100 g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente.	Emb. com 100 gramas		Campus Colorado do Oeste	250		
759	15 (quinze) dias corridos	PÃO DOCE, produto de sabor doce preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, podendo conter recheios diversos, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário acima de 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Unidade		Campus Colorado do Oeste	4500		
760	15 (quinze) dias corridos	PÃO FRANCÊS, produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho dourada, e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme, fabricado com matérias primas de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos, em perfeito estado de conservação, com peso unitário de aproximadamente 50g, PRODUZIDOS NO DIA DA ENTREGA. Será rejeitado o pão queimado ou mau assado.	Kg		Campus Colorado do Oeste	3000		
761	15 (quinze) dias corridos	PÃO TIPO "HOT-DOG" PARA CACHORRO QUENTE, produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A massa deve ser preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, bom como os aditivos permitidos pela legislação. O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 (cinquenta) gramas. O pão tipo hot dog deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de	Unidade		Campus Colorado do Oeste	3500		

		Boas Práticas de Fabricação. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 2 (DOIS) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. Cada pão deverá pesar 50 (cinquenta) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.											
		TOTAL ESTIMADO CAMPUS COLORADO DO OESTE											
		VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O IFRO											

Item	Prazo de Entrega	Descrição do Produto	Unidade de Medida	Marca	Campus Guajará-Mirim	Campus Porto Velho Calama	Campus Porto Velho Zona Norte	Reitoria	Jaru	Ji-Paraná	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total
762	03(três) dias corridos	CARNE BOVINA in natura - Características: CARCAÇA BOVINA com peso mínimo de 12 @ (arrobas) e máximo de 14 @ (arrobas), quartos dianteiros e traseiros; com atestado de inspeção higiênico sanitária (municipal, estadual ou federal). Animal de até 6 anos de idade. Abatido na presença do servidor nomeado pela instituição para verificar as exigências solicitadas pelo Campus.	aroba		00	10	00	00	10	00	20		
763	07 (sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Cartela com 30 unidades		00	00	00	00	40	00	40		

Item	Prazo de Entrega	Descrição de Produto	Unidade de Medida	Marca	Local de Entrega	Quantidade Total	Valor Unitário	Valor Total

764	07(sete) dias Corridos	LINGUIÇA, CALABRESA, resfriada, embalada em saco à vácuo de alta barreira impresso, com 2,5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e com registro no órgão competente. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, água, sal, proteína vegetal, Malto Dextrina, conservadores Nitrato de Sódio e Nitrito de Sódio, condimentos, realçador de Sabor Glutamato Monossódico, antioxidante Eritorbato de Sódio. Transporte refrigerado com temperatura entre 0°C a 10°C.	Kg		Campus Ariquemes	250		
765	07 (sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Cartela com 30 unidades		Campus Ariquemes	500		
766	07 (sete) dias Corridos	OVOS DE GALINHA, BRANCO, TIPO "A", extra, cartela com 30 unidades, revestida com plástico transparente. Dizeres de rotulagem com identificação do nome e endereço do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade.	Cartela com 30 unidades		Campus Cacoal	100		

ANEXO III

DECLARAÇÕES

PROCESSO N.º23243.018944/2018-13

ANEXO – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

(Nome da empresa), inscrita no CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, declara para fins do disposto no art. 2º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01, de 19 de janeiro de 2010, que possui e/ou desenvolve programa de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas.

Local e data.

Assinatura Responsável Legal

Carimbo da empresa.

ANEXO IV – Modelo Padrão de Ata de Registro de Preços**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/XXXX**

PROCESSO Nº XXXXXX

OBJETO: XXXXXXXX

VALIDADE: **12 (doze) meses**

Aos **XX** dias do mês de **XXXX** de **XXXX**, o Instituto Federal de Rondônia, por intermédio do Campus **XXXX/Reitoria**, com sede em **XXX/RO**, inscrito no CNPJ sob o nº10.817.343/XXXX-XX, neste ato representado por **XXXXXXXXXX**, nomeado pela Portaria nº **XXX**, de **XXX**, publicada em **XX/XX/XXXX**.

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 7.892, de 2023; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas; em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº __/2018**, conforme Ata publicada em **XX/XX/2018** e homologada por **XXXXXXXXXX**;

Resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Edital e Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa abaixo identificada, cuja proposta foi classificada no certame.

Licitante:
CNPJ:
Endereço:Cidade:
Contato:E-mail: Telefone:
Banco:Agência:Conta Corrente:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o registro de preços para eventual **AQUISIÇÃO FUTURA e PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, visando atender às necessidades do **Instituto Federal de Rondônia**, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE TOTAL	PREÇO UNITÁRIO

1.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.3 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1 O órgão gerenciador será o *Campus Colorado do Oeste (UG 158341)*.

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

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

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

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

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

2.6.1 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

2.6.2 Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

2.7 Cabe ao órgão não participante realizar os atos relativos à cobrança do cumprimento por parte do fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento das cláusulas contratuais relativas às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

2.8 Faculta-se aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a esta ata de registro de preços.

2.9 Todo órgão, antes de contratar com o fornecedor registrado, deve assegurar-se de que a contratação atende aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados.

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

3.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura com efeito a partir da publicação do extrato de ata no diário oficial, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

4CLÁUSULA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.2 A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

4.3 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

4.4 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

4.4.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

4.4.2 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido sem aplicação de penalidade; e

4.4.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação, observando-se a classificação original.

4.5 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.5.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

4.5.2 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

4.6 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.7 Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

5CLÁUSULA QUINTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

5.1 O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

5.1.1 Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

5.1.2 Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.1.3 Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

5.1.4 Por razões de interesse públicas, devidamente motivadas e justificadas;

5.1.5 Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.2 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

5.3 Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

6CLÁUSULA SEXTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

6.1 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar (OCS – Ordem de Compra/Serviço), conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e artigo 15, do Decreto nº 7.892, de 2013.

6.2 As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

6.2.1 O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 17 do Decreto nº 7.892, de 2013).

7CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

7.1 A vigência dos empenhos emitidos ultrapassará o exercício financeiro, desde que as despesas sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro e inscritos em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU n.º 39, de 13/12/2011.

7.2 Na publicação de normativo que estenda a validade das despesas inscritas em restos a pagar para outros exercícios financeiros, a vigência dos empenhos corresponderá à do normativo.

8CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO

8.1 Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

9 CLÁUSULA NONA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 – Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 8.666/93 e da Lei 10.520/2002, a contratada que:

9.1.1 – inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação ou do certame licitatório;

9.1.2 – ensejar retardamento da execução do projeto;

9.1.3 – fraudar na execução do projeto;

9.1.4 - comportar-se de modo inidôneo;

9.1.5 – cometer fraude fiscal;

9.1.6 – não manter a proposta;

9.2 – A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anteriores ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

9.2.1 – advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos, e obrigatoriamente após o prazo máximo estipulado para entrega.

9.2.2 - multa moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

9.2.3 – multa compensatória de 10% (dez por cento), sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total do objeto;

9.2.4 – suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente pelo prazo de até 02 (dois) anos;

9.2.5 – impedimento de licitar e contratar com a União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

9.2.6 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

9.3 – Também ficam sujeitas às penalidades do at. 87 inciso III e IV da Lei n.º 8.666/93 a Contratada que:

9.3.1 – tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

9.3.2 – tenha praticados atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

9.3.3 – demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.4 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, possíveis reincidências, bem como o dano causado, observado em todos os casos o princípio da proporcionalidade, e dos prazos para respostas e justificativas.

9.5 - A empresa contratada deverá comunicar os fatos de força maior, que venham a impossibilitar o cumprimento de prazos, ao IFRO, dentro do prazo de 02 (dois) dias consecutivos à sua verificação e apresentar os documentos da respectiva comprovação, em até 03 (três) dias consecutivos a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados, e o

IFRO, terá o prazo máximo de até 03 (três) dias consecutivos contados do recebimento dos documentos de comprovação, para se manifestar sobre o aceitar ou recusar a justificativa apresentada.

9.6 - O valor da multa aplicada deverá ser recolhido através de GRU, em instituição bancária à escolha do contratante, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis após a respectiva notificação ou será cobrada/descontada no ato do pagamento do empenho.

9.6.1 - As sanções a serem aplicadas e estabelecidas neste termo são de competência da autoridade máxima da Unidade Contratante, sendo esta unidade participante, deverá emitir documento para unidade Gerenciadora do Certame informando da aplicação da penalidade.

9.7 – Da notificação de infração administrativa, inexecução total ou parcial do pacto assumido pelo CONTRATADO, durante a vigência da ata do Registro de preço:

9.7.1 – A notificação da infração administrativa, inexecução total ou parcial será enviado via Sedex, carta com aviso de recebimento, por correio eletrônico ao endereço informado na ata de registro de preço pelo fornecedor e/ou retirado do cadastro no SICAF do fornecedor.

9.7.2 – A notificação será computado como recebido em qualquer uma das hipóteses a seguir:

9.7.2.1 - No caso de notificação enviada via SEDEX ou carta com Aviso de Recebimento se oficializará com o comprovante que os correios emitem ou;

9.7.2.2 - No caso da notificação enviados através do correio eletrônico(e-mail) no dia seguinte de envio da mensagem, desde que o sistema não emitida uma mensagem de erro no recebimento (Delivery tothefollowingrecipientfailedpermanently: Recipientaddressrejected: Userunknown in relay recipienttable).

9.7.2.3 - A administração tem a livre iniciativa de optar em enviar por qualquer um dos meios, ou poderá também fazê-lo utilizando-se de dois ou todos os meios acima estipulados.

9.7.2.4 – A comunicação eletrônica á a adotado como a regra, sendo as demais a exceção, facultada a administração em realiza-la ou não, buscando desta forma atingir a economicidade do orçamento público.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Constituem anexos desta Ata, a Ata de Cadastro de Reserva extraída diretamente do sítio Comprasnet.

10.2 Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexo do Pregão Eletrônico **para Registro de Preços nº XX/XXXX** e a proposta da empresa.

10.3 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 7.892, de 2013, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

10.4 O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Seção Judiciária de Vilhena - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro.

XXXXX/RO, XX de XXXX de XXXX.

Representante do Órgão	Representante da Empresa
XXXXXXXXXX	Nome:
Cargo	CPF:
	RG:
	Instrumento de outorga de
	Poderes: Representante legal

ANEXO V

TERMO DE RESPONSABILIDADE PELO USO DO SEI NO IFRO

Pelo presente termo, eu, **Nome da Pessoa**, CPF **XXXXXXXXX**, identifico-me junto ao **IFRO**, para utilização do código de acesso (LOGIN) e senha para inserção de dados dos processos controlados e disponibilizados no endereço eletrônico do Sistema Eletrônico de Informação (SEI-IFRO) <https://sei.ifro.edu.br>.

Declaro ter conhecimento das responsabilidades advindas do recebimento do LOGIN de acesso ao SEI-IFRO e senha, para o exercício de minha função, a saber:

- a) O SEI-IFRO é monitorado por meio de LOGIN que permitem identificar e rastrear o uso e o mau uso dos mesmos, em caráter de segurança e sigilo do Sistema.
- b) A senha é personalíssima e intransferível, o que acarreta minha responsabilidade pessoal por todo e qualquer prejuízo decorrente de sua cessão proposital a terceiros ainda que em caráter emergencial ou por necessidade de serviço. Inclui no conceito de terceiros: outros servidores, superiores hierárquicos ou subordinados.
- c) Constitui mau uso da referida senha sua utilização para fins estranhos à minha competência funcional ou para fins de acesso à dados e informações estranhas à finalidade pública da referida ferramenta; a utilização, pelo mesmo modo, da senha designada para outrem, ainda que de boa fé e para fins lícitos; a utilização da senha de outrem com a finalidade de interferir na gestão do Sistema auferindo ou produzindo vantagens pessoais, causando ou imputando prejuízo a outrem de qualquer espécie.
- d) Poderei responder civil, criminal e administrativamente pelo empréstimo e uso indevido da senha, conforme previsto no art. 299 do Código Penal Brasileiro

Pessoa responsável pela senha: XXXX	
RG: XXXXX	Emissor: XXX / RO
CPF: XXXXX	E-Mail: xxxx@ifro.edu.br
Local: Porto Velho - RO	Data: XX / XX / 2018
Assinatura:	