



CONTRATO Nº 040/2025

TERMO DE CONTRATO DE Nº 040/2025, ORIUNDO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 045/2025 QUE ENTRE SI CELEBRAM A COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER, E A EMPRESA J. SODRÉ DOS SANTOS SILVA MÁXIMO ME ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONÓPOLIS - CODER, empresa Pública, com sede na cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso, na Avenida Dr. Paulino de Oliveira N° 1411, CEP: 78.718-104- Jardim Marialva, inscrita no CNPJ/MF. sob N° 03.940.848/0001-99, neste ato representado pelo Diretor Presidente Sr. **LAERTE DE** OLIVEIRA COSTA, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n.º 54XX05 SSP/MT, inscrito no CPF/MF n° 384.XXX.XXX-20, assistido pelo Diretor Financeiro, Sr. JOSÉ CLAUDIO DE MELO, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n 545XX5 SSP/MT, inscri<mark>ta no</mark> CPF n 384.XXX.XXX-04, residentes e <mark>do</mark>miciliados nesta cidade de Rondonópolis, Estado de Mato Grosso, doravante denominado CONTRATANTE; e de outro lado, a empresa J. SODRÉ DOS SANTOS SILVA MÁXIMO ME, inscrita no CNPJ 14.437.315/0<mark>001-05</mark>, com sede administrativa na Rua N<mark>ilm</mark>o Costa Gomes Júnior, 396 Parque Sagrada Família – CEP: 78.735-266, neste ato representado pela Sra. **JEANNE** SODRÉ DOS SANTOS SILVA MÁXIMO, brasileira, casada, portador do RG Nº 11XXX94-6 SSP/MT e CPF/MF n.º 924.XXX.XXX-91, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, tendo em vista o resultado final do Pregão Presencial SRP nº. 030/2024, com fundamento na Lei Federal nº 13.303/2016, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da **CODER** e alterações posteriores, juntamente com as demais legislações correlatadas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1. O presente contrato tem por objeto: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, com finalidade de atender as demandas alimentares essenciais da Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis (CODER) garantindo a qualidade nutricional, a segurança alimentar, a sustentabilidade, a otimização dos recursos públicos e contribuir para a melhoria da produtividade do público interno.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	CEBOLA NACIONAL: OS BULBOS DEVEM SER FIRMES, COM CASCA SECA E ÍNTEGRA,	1.600	KG
	PESCOÇO SECO E CICATRIZADO, SELECIONANDO-SE, ENTRE UNIDADES DE MESMO		
	TAMANHO, AQUELAS DE MAIOR PESO. NÃO SERÃO ACEITOS BULBOS BROTADOS, COM		







	,		
	FERIDAS, ÁREAS AMOLECIDAS, MOFO, VESTÍGIOS DE INSETOS, SUJIDADES OU PRAGAS		
	VISÍVEIS. A CEBOLA DEVE ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDA, COM MATURIDADE		
	COMERCIAL, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DANOS PROFUNDOS,		
	DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.		
3	TOMATE CARMEM: DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME COM CARACTERÍSTICA	2.500	KG
	Predominantemente vermelha, firmeza adequada e ausência de furos,		
	MANCHAS, FERIMENTOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. É PRECISO QUE ESTEJAM		
	FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, COM MATURIDADE COMERCIAL, LIVRES DE PRAGAS		
	VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO,		
	MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. PREFERENCIALMENTE,		
	CONSERVADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE OU SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.		
5	CENOURA : RAIZ TUBEROSA DA ESPÉCIE DAUCUS CAROTA, DE FORMATO ALONGADO E	1.500	KG
	CILÍNDRICO, COM COLORAÇÃO ALARANJADA CARACTERÍSTICA. AS RAÍZES DEVEM		
	APRESENTAR FIRMEZA, COR INTENSA E UNIFORME, PREFERENCIALMENTE SEM		
	PIGMENTAÇÃO VERDE OU ROXA NA REGIÃO SUPERIOR (OMBRO), ÁREAS AMOLECIDAS,		
	ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COM COMPRIMENTO ENTRE 15 E 20 CM E		
	DIÂMETRO DE 3 A 4 CM. PEQUENAS TORTUOSIDADES SÃO ACEITÁVEIS, DESDE QUE NÃO		
	COMPROMETAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS,		
	ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO, MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU		
	DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADAS OU		
	ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO, SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA.		
7	REPOLHO VERDE: HORTALIÇA DA ESPÉCIE BRASSICA OLERACEA, VARIEDADE CAPITATA,	1.500	KG
	CARACTERIZADA POR FOLHAS ARREDONDADAS E SOBREPOSTAS EM FORMATO DE		
	CABEÇA COMPACTA, COM COLORAÇÃO VERDE. AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES,		
	ÍNTEGRAS, SEM RACHADURAS, FOLHAS EXTERNAS MURCHAS, MANCHAS ESCURAS,		
	PERFURAÇÕES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ENTRE UNIDADES DE MESMO TAMANHO,		
	DEVEM SER PRIORIZADAS AS MAIS PESADAS, INDICATIVAS DE MAIOR DENSIDADE E		
	FRESCOR. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.		
	CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS		
9	ABOBORA PAULISTA: CASCA FIRME E INTACTA, SEM MACHUCADOS, COLORAÇÃO	200	KG
9	CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, NÃO DEVERÁ APRESENTAR MACHUCADOS,	200	NG
	PERFURAÇÃO, BROCADO.		
11	BATATA DOCE: TUBÉRCULO DA ESPÉCIE IPOMOEA BATATAS, COM CASCA ARROXEADA E	500	KG
''	POLPA AMARELA. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, FIRMES, SEM BROTAÇÕES	300	KG
	INICIAIS (QUE REDUZEM DURABILIDADE E VALOR NUTRICIONAL), DANOS INTERNOS OU		
	ALTERAÇÕES ORGANOLÉPTICAS, DANOS SUPERFICIAIS CAUSADOS POR INSETOS SÃO		
	TOLERÁVEIS, DESDE QUE NÃO COMPROMETAM A QUALIDADE INTERNA. O PRODUTO DEVE		
	ESTAR LIVRE DE PODRIDÕES, ODORES ESTRANHOS, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA,	DLIS	
	CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL		
	NATURALMENTE SECO, FRESCO E BEM VENTILADO. REFRIGERAÇÃO É DESACONSELHADA,		
	POIS CAUSA ESCURECIMENTO, ALTERAÇÃO DE SABOR, ODOR E TEXTURA ENDURECIDA.		
13	PIMENTÃO VERDE FRUTO DA ESPÉCIE CAPSICUM ANNUUM, CARACTERIZADO POR	250	KG
	FORMATO QUADRADO, RETANGULAR OU CÔNICO, COM CASCA VERDE EM ESTÁGIO		
	MATURO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR LIMPOS, FIRMES, COM CASCA BRILHANTE (INDICATIVO		
	DE FRESCOR), TALOS CORTADOS RENTES E AUSÊNCIA DE MANCHAS, MURCHIDÃO, DANOS		
	MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO SÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS		
	PRECOCEMENTE (COR VERDE PÁLIDA), POIS MURCHAM RAPIDAMENTE E APRESENTAM		
	QUALIDADE INFERIOR. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES		
	ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS		
	FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM LOCAL FRESCO E AREJADO OU SOB REFRIGERAÇÃO,		
	QUANDO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, QUE PERMITEM		
1-	VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITAM ACÚMULO DE UMIDADE	000	
17	BERINGELA FRUTO DA ESPÉCIE SOLANUM MELONGENA, COM COR VINHO ESCURO	200	KG
	(QUASE PRETA), E FORMATOS VARIADOS, INCLUINDO ALONGADOS, COMPRIDOS E FINOS		
	OU REDONDOS. OS FRUTOS DEVEM POSSUIR CASCA BRILHANTE, LISA, COR UNIFORME,		
	CÁLICE (BASE DO PEDÚNCULO) VERDE E INTACTO, SEM MANCHAS, ÁREAS AMASSADAS,		
	SINAIS DE MURCHIDÃO OU DESENVOLVIMENTO EXCESSIVO DE SEMENTES (QUE CONFEREM		
	SABOR AMARGO E COLORAÇÃO ESCURA). NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS PRECOCEMENTE (CASCA OPACA, MURCHIDÃO ACELERADA) OU APÓS O PONTO IDEAL		
	DE MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS,		
	PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.		
	CONSERVADO EM CONDIÇÃO AMBIENTE OU SOB REFRIGERAÇÃO, QUANDO		
•	TOTALE TABLE LIN CONDICTION AND LINE OF SOME KEIN CONTACTOR QUANTO	1	i





	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
	ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, COM O PEDÚNCULO (CABO) PRESERVADO PARA RETARDAR A PERDA DE HUMIDADE.		
19	QUIABO VERDE: HORTALIÇA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	500	KG
32	MANDIOCA / MACAXEIRA / AIPIM (DESCASCADA): MANSA, BRANCA OU AMARELA, RAIZ INTEGRA, FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO E COR PRÓPRIO, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, QUE PERMITA E SUPORTE A SUA MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVENDO APRESENTAR QUAISQUER TIPOS DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. O PROODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM BALAGEM A VÁCUO E CONGELADO.	2.000	KG
54	MOLHO SHOYU 1L: PRODUTO LÍQUIDO FERMENTADO, ELABORADO A PARTIR DE SOJA, TRIGO, SAL E ÁGUA, SEGUINDO PROCESSO TRADICIONAL COM VALIDAE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. ARMAZENADO EM AMBIENTE SECO, FRESCO (15°C A 25°C) E PROTEGIDO DA LUZ. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PET TRANSPARENTE OU ÂMBAR, COM VEDAÇÃO HERMÉTICA, CAPACIDADE DE 1L. CONTENDO PH ENTRE 4,5 E 5,5; TEOR DE SÓDIO ENTRE 12% E 15%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS (EXCETO BENZOATO DE SÓDIO ATÉ 0,1%) E CONTAMINANTES (METAIS PESADOS ABAIXO DE 0,1 PPM). DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO MAPA E REGISTRO NO SIF. EQUIVALENTE OU SUPERIOR À MARCA KIKKOMAN.	48	UND
57	MOLHO MOSTARDA 1KG: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE SEMENTES DE MOSTARDA MOÍDAS, VINAGRE, SAL, ESPECIARIAS E ÁGUA. COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE ESTÁ ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO (15°C A 25°C), SECO E PROTEGIDO DA LUZ DIRETA. PRODUTO ACONDICIONADO EM GARRAFA PET TRANSPARENTE, ÂMBAR OU POTE HERMÉTICO COM PROTEÇÃO UV, CAPACIDADE APROXIMADA DE 1KG, TAMPA ROSQUEÁVEL E SELO DE INTEGRIDADE. CONTENDO PH ENTRE 3,5 E 4,0; TEOR DE EXTRATO SECO MÍNIMO DE 20%; ISENÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS (EXCETO BENZOATO DE SÓDIO ATÉ 0,1%) E CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS (AUSÊNCIA DE SALMONELLA SPP. E COLIFORMES A 45°C). EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS HEMMER, CEPÊRA OU QUERO.	24	UND
58	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM 100% PURO 500ML: AZEITE DE OLIVA PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE SER ARMAZENADO EM AMBIENTE FRESCO (15°C A 25°C), PROTEGIDO DA LUZ E CALOR. DEVE EQUIVALER OU SUPERAR MARCAS COMO GALLO, ANDORINHA OU CARBONELL.	100	UND
	DE 100G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
70	LEITE CONDENSADO - 395 GRAMAS: O PRODUTO DEVE CONTER AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL E LACTOSE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, COM TEOR DE AÇÚCAR ADEQUADO E DE 6 A 8%, APRESENTANDO CONSISTÊNCIA CREMOSA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. O LEITE CONDENSADO DEVE SER ISENTO DE ADITIVOS ARTIFICIAIS E CONSERVANTES, E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA. O FORNECEDOR DEVE APRESENTAR COMPROVAÇÃO DE REGISTRO DO PRODUTO JUNTO AOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	200	UND
80	TEMPERO ORÉGANO 200G: FOLHAS SECAS TRITURADAS COM COR VERDE CARACTERÍSTICAS. AROMA E SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS DO ORÉGANO. ISENTO DE SUJIDADE, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E MIDADE. AS EMBALAGENS DEVEM SER	100	UND





	LIMPAS, ÍNTEGRAS, HERMETICAMENTE VEDADAS E DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM		
	RÓTULOS CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM		
	CONTENDO 60G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE		
	ENTREGA NA COMPANHIA.		
81	TEMPERO MANJERICÃO DESIDRATADO 50G: EM FOLHAS DESIDRATADAS MOÍDAS, SEM	200	UND
	SINAIS DE UMIDADE OU AGLOMERAÇÃO, COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA		
	DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA, EM EMBALAGEM SELADA, ARMAZENADO DE PREFRÊNCIA EM LOCAL SECO, VENTILADO E PROTEGIDO DA LUZ DO SOL, EMBALAGEM		
	PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMÉTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 50G. COR VERDE		
	CARACTERÍSTICO, AROMA FRESCO, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS (INSETOS, AREIA), TEOR		
	DE UMIDADE ≤ 8%. DEVE ATENDER AOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº		
	331/2019 (ANVISA) E IN Nº 60/2019 (MAPA). E PADRÕES EQUIVALENTES A MARCAS LÍDERES		
	(KITANO, TEMPERO GOOD)		
82	TEMPERO CALDO DE CARNE 60G: TEMPERO CULINÁRIO, APRESENTANDO EM TABLETES,	500	CX
	CAIXA 6 UNIDADES, PARA USO CULINÁRIO, SABOR CARNE. EMBALAGEM DE		
	APROXIMADAMENTE 60G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES,		
	VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E		
	MATERIAIS ESTRANHOS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A		
83	CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE COMPANHIA. TEMPERO CALDO DE GALINHA 60G: TEMPERO CULINÁRIO, APRESENTANDO EM TABLETES,	500	СХ
os	CAIXA 6 UNIDADES, PARA USO CULINÁRIO, SABOR FRANGO. EMBALAGEM DE	300	_ C^
	APROXIMADAMENTE 60G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM DOS INGREDIENTES,		
	VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E		
	MATERIAIS ESTRANHOS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A		
	CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE COMPANHIA.		
88	FARINHA DE ROSCA 500G: FARINHA DE ROSCA OBTIDA A PARTIR DE PÃES SECOS MOÍDOS.	80	UND
	A EMBAL <mark>AGE</mark> M DEVE ESTAR INTACTA E COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A		
	CONTAR DA DATA DE ENTRTEGA NA COMPANHIA.		
89	CRAVO-DA-ÍNDIA 10G: GRÃOS INTEIROIS OU MOÍDOS, COM COR MARROM ESCURO A	100	UND
	MARROM AVERMELHADA; EM PÓ, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM UNIFORME,		
	AR <mark>OMA INTE</mark> NSO E CARACTERÍSTICO, COM SABOR LEVEMENTE AD <mark>OCI</mark> CADO E PICANTE, COM UMIDADE MÁXIMA DE 12%, TEOR DE ÓLEO ESSENCIAL MÍNIMO DE 15%, PH ENTRE 5,0	_	(
	E 6,5. O PRODUTO DEVERÁ VIR EM EMBALAGEM HERMÉTICA E ADEQUADA PARA A	1	
	PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM	1	
	INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A DATA DE VALIDADE E O LOTE DE FABRICAÇÃO, SENDO	1	
	ACEITÁVEL VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA		
	COMPANHIA.		
93	REFRIGERANTE, SABOR COLA, TAMANHO DE 310 ML: REFRIGERANTE, SABOR COLA,	50	FARDO
	COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDOS EXTRATOS VEGETAIS,		
	CAFEÍNA, CORANTE, CARAMELO ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM		
	CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA		
	DE ENTREGA NA COMPANHIA. TIPO COCA-COLA OU DE MELHOR QUALIDADE.		
95	REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, TAMANHO DE 310 ML: REFRIGERANTE SABOR LARANJA,	50	FARDO
	COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA 10%,		
	AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES, INS 444		
	E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL E INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, ACONDICIONADO EM		
	LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM		
	CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA		
	DE ENTREGA NA COMPANHIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FANTA LARANJA, SUKITA, OU DE MELHOR QUALIDADE.		
98	AGUA MINERAL NATURAL S/ GÁS 500ML: COMPOSIÇÃO: SEM GÁS; APRESENTAÇÃO:	50	FARDO
, 0	GARRAFA 500ML; O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO		1,
	DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM, E DA AGÊNCIA NACIONAL		
	DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM MARCA, PROCEDIMENTO E VALIDADE		
	IMPRESSAS NA EMBALAGEM, CARACTERISTICAS GERAIS : EMBALAGEM DESCARTÁVEL,		
105	FARDO C/ 12 UNIDADES	1.50	DOT
105	LEGUME PROCESSADO- TIPO BATATA: FORMATO: PALITO, PREPARO: PRÉ-FRITO, APRESENTAÇÃO: CONGELADO, PACOTE DE 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A	150	PCT
	CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
106	PAPEL FILME 28CM X 300M: PELÍCULA PARA PROTEGER E CONSERVAR ALIMENTOS- NÃO	250	UND
	TÓXICO, ROLO BOBINA PLÁSTICO DE FILME PVC 28CM X 300M, TRANSPARENTE,		
	COMPOSIÇÃO: POLIETILENO / PVC LIVRE DE BISFENOL, INDICAÇÃO: USO DOMÉSTICO.		





110	CARNE BOVINA - CORTE ACÉM: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS,	800	KG
	GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU		
	SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		
	EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES		
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,		
	MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA		
	AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
111	CARNE BOVINA – CORTE ACÉM MOÍDO: CARNE BOVINA, 100% MOÍDA, SEM ADIÇÃO DE	800	KG
111	GORDURAS, MIÚDOS OU OUTROS COMPONENTES. TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 10%,	000	KO
	PRODUTO FRESCO COM DATA DE PROCESSAMENTO DE ATÉ 24H ATÉ A DATA DA ENTREGA.		
	EMBALADAS EM PACOTES DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICO,		
	DEVIDAMENTE LACRADOS, DISTRIBUIDOS EM EMBALGENS DE 1 A 5 KG. NA EMBALAGEM		
	DEVIDAMENTE LACRADOS, DISTRIBUIDOS EM EMBALGENS DE LA 3 KG. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA,		
	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO		
	PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO		
110	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	000	У.О
112	CARNE BOVINA - CORTE MÚSCULO DIANTEIRO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR,	800	KG
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS,		
	CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM		
	FILME PVC OU SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, O CORTE DEVERÁ SER		
	FORNECIDO PICADO EM CUBOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS		
	DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE		
	LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE		
	ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES		
	PERTINENTES.		
115	CARNE B <mark>ovi</mark> na- Corte Costela: Produto Cru Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor	1.500	KG
	PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS,		
	G <mark>ORDURAS, T</mark> ENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁ <mark>C</mark> UO, <mark>OU E</mark> M FIL <mark>M</mark> E PVC OU		
	SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM D <mark>EVE</mark> RÁ C <mark>O</mark> NTER		
	EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCI <mark>A, IN</mark> FORMAÇÕES		
	<mark>nutricion</mark> ais, número de lote, data de validade, quantid <mark>ade</mark> do p <mark>rod</mark> uto,		
	M <mark>arca e C</mark> arimbos oficials, de acordo com as p <mark>ort</mark> aria <mark>s do</mark> minis <mark>téri</mark> o da		
	AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
121	CARNE BOVINA- CORTE MÚSCULO TRASEIRO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR,	800	KG
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS,	1	
	CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM		
	FILME PVC OU SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, O CORTE DEVERÁ SER		
	FORNECIDO PICADO EM CUBOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS	OLIS	
	DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE		
	LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE		
	ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES		
	PERTINENTES.		
124	CARNE BOVINA - CORTE MIOLO DO ACÉM: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO	1.000	KG
127	E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS,	1.500	NO.
	CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM		
	FILME PVC OU SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ		
	CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES		
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,		
	MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA		
107	AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	1.000	1/0
127	CARNE BOVINA- CORTE PONTA DE PEITO: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E	1.000	KG
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS,		
	GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU		
	SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		
	EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES		
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,		
	MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA		
	AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
129	CARNE SUÍNA - CORTE PERNIL: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR	1.000	KG
127	PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS,	1.000	NG
	GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU		
	TOURDORAS, ILINDOLS ELIC. RESIRIADO, LIVIDALADO A VACUO, OU EIVI FILIVIE PVO OU	l	
	SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		





	EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES		
	nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto,		
	MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA		
	AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
132	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA: PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR	1.000	KG
	PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO: OSSOS, CARTILAGENS,		
	GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU EM FILME PVC OU		
	SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		
	EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO,		
	MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA		
	AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.		
134	CARNE DE AVE – FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA: PRODUTO CRU COM ASPECTO,	2.000	KG
	COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO:	2.000	
	OSSOS, CARTILAGENS, GORDURAS, TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO,		
	OU EM FILME PVC OU SACO PLÁTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM		
	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE INDENTIFIÇÃO, PROCENDÊNCIA,		
	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO		
	PRODUTO, MARCA E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO		
100	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.	500	117.10
138	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL 200G: LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, FERMENTO LÁCTO, ESTABILIZANTES, DIFOSFATO TETRASÓDICO E	500	UND
	POLIFOSFATO DE SÓDIO, FERMENTO LACTO, ESTABILIZANTES, DIFOSFATO TETRASODICO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO E NISINA E CORANTE		
	NATURAL URUCUM, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 200G, NA EMBALAGEM		
	DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE		
	VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR		
	DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA.		
139	SALSICHA: A GRANEL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SA <mark>B</mark> OR P <mark>RÓPR</mark> IO, RESFRIADO,	1.000	KG
	EMB <mark>ALADO A </mark> VÁCUO, OU EM FILME PVC OU SACO PLÁSTICO TRAN <mark>SPA</mark> RENTE E ATÓXICO,		
	N <mark>A EMBALAG</mark> EM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DE <mark>IND</mark> ENTIFI <mark>CA</mark> ÇÃO DO		
	PRODUTO, DA PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DE		
	AC <mark>ORDO CO</mark> M AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E <mark>DEM</mark> AIS LEGISLAÇÕES PERT <mark>INENTES V</mark> IGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA		
	NA COMPANHIA.		
140	MORTADELA DEFUMADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, FATIADA,	1.000	KG
140	ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM NORMAS DA	1.000	KO
	ANVISA, COM COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERISTICA, NA EMBALAGEM DEVERÁ		
	CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE,	OLIC	
	QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE	OLIS	
	ENTREGA NA COMPANHIA.		
143	PRESUNTO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COZIDO, FATIADO, RESFRIADO,	2.000	KG
	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, DE ACORDO COM AS NORMAS DA		
	ANVISA EMBALADO A VÁCUO OU EMBALAGEM HERMÉTICA , EM FILME PVC OU SACO		
	PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, EXTERNAMENTE, OS DADOS DO PRODUTO,		
	PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA		
	DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA		
145	BANANA NANICA - EM PENCAS: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRSENATANDO	800	KG
	FRUTOS COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES,		-
	COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE		
	ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADE, SEM DANOS		
	FÍSICOS E MECÂNICOS DEVIDO AO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE,		
1.40	LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTE, PODENDO SER ORGÂNICA.	700	W C
149	LARANJA PÊRA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME;	700	KG
	APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A		
	CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES,		
	INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE; NÃO		
	DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA;		
	ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES; PODENDO SER ORGÂNICO.		
	1	1	





151	MAÇÃ NACIONAL: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO	1.000	KG
	UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, AROMA E COR		
	PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O		
	TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO;		
	INSETA DE SUJIDADES, INSETO, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A		
	SUA SUPERFÍCIE; NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA,		
	MECÂNICA OU BIOLÓGICA. DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES;		
	PODENDO SER ORGÂNICO.		
154	LIMÃO TAITI IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR GRAU	1.000	KG
	DE MATURAÇÃO MÉDIO, QUE LHE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE		
	CONSERVADO EM LOCAL PRÓPRIO PARA O CONSUMO, LIVRE DE LESÕES DE ORIGEM		
1.55	FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS.	1 500	КО.
155	MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO	1.500	KG
	APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM		
	DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL		
	ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA,		
	MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO.		
157	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO	300	UND
107	CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER	300	OIND
	NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ		
	SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE		
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.		
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.		
159	POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO	100	UND
	CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER		
	NATURE <mark>ZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBA</mark> LAGEM DEVERÁ		
	SE <mark>R DE</mark> 1 <mark>00G</mark> , ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGEN <mark>T</mark> E, C <mark>ONTE</mark> NDO NÚMERO DE		
	registro no ministério da agricultura. Prazo de Vali <mark>d</mark> ade <mark>míni</mark> mo de 12 meses.		
1	APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMB <mark>ala</mark> Gem.		
161	P <mark>olpa de Fr</mark> uta de Abacaxi produto não Fermentado, não <mark>Al</mark> coólico, não	100	UND
	CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER		
	NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ		
	SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE	1	
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.		
1.//	APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.	100	111.15
164	POLPA DE FRUTA DE MANGA PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER	100	UND
	NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ	OLIS	
	SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE	OLIV	
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.		
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.		
166	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO	100	UND
100	CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER	100	שאוט
	NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, A EMBALAGEM DEVERÁ		
	SER DE 100G, ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NÚMERO DE		
	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES.		
	APRESENTAR FICHA TÉCNICA E RENDIMENTO POR EMBALAGEM.		
	1		

2.1. O objeto licitado deverá ser prestado conforme as especificações e quantidades licitadas e contratadas.

2.2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO:

- **2.2.1.** Edital e anexos do PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇOS n. º 030/2025;
- 2.2.2. TERMO DE REFERÊNCIA;
- **2.2.3.** ATA DE REGISTRO DE PREÇO n. ° 045/2025;
- 2.2.4. Proposta de Preços readequada da CONTRATADA.
- **2.3.** Os documentos referidos acima são considerados suficientes para, em complemento a este instrumento contratual, definir a sua intenção e, desta forma, reger sua execução dentro do mais alto padrão da técnica atual.







CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- **3.1.** Constituem obrigações da CONTRATADA, além das demais previstas neste contrato:
- **3.2.** Cumprir o objeto licitado, executando a contratação conforme especificados na Cláusula Segunda, conforme disposições contidas na cláusula quarta.
- **3.3.** Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado.
- **3.4.** Assumir inteiramente a responsabilidade e arcar total e exclusivamente com todos os custos, despesas, entrega, encargos e obrigações trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução, conforme exigência legal, obrigando-se a saldá-los na época própria, visto que seus empregados não estabelecerão nenhuma espécie de vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**.
- **3.5.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto deste instrumento de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, sendo estabelecido no contrato.
- **3.6.** Responder perante a **CODER** e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativo à sua execução.
- **3.7.** Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para a **CODER**.
- **3.8.** Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.
- **3.9.** Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação da empresa contratada com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa da **CODER**.
- **3.10.** Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- **3.11.** Comunicar a **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis CODER** qualquer alteração às condições em que se encontrava no momento da contratação, como endereço, telefone, conta bancária, responsável pela empresa, etc.
- **3.12.** Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 69 inciso IX Lei Federal nº 13.303/2016:
 - "IX a obrigação do contratado de manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório".
- **3.13**. A empresa se obriga a permitir que a auditoria interna da **CONTRATANTE** por ela indicada, tenham acesso a todos os documentos fiscais e contábeis que digam respeito aos itens fornecidos pela **CONTRATANTE**.







- **3.14.** Executar a contratação dentro dos padrões estabelecidos, de acordo com a especificação do objeto licitado, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de condição estabelecida.
- **3.15.** Cumprir impreterivelmente, com todos os prazos e condições exigidas e observar as datas e horários e locais de realização de cada evento estipulado pela **contratante.**
- **3.16.** Os fornecimentos que se encontrarem em desconformidade com as condições exigidas deverá ser substituído de acordo com termo de referência, contados da solicitação da substituição dos mesmos.
- **3.17.** Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis CODER**; cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como, oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência deste contrato, bem como de seu (s) aditivo (s), propiciando o acesso à toda documentação pertinente (s) ao (s) item (s), atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.
- **3.18.** Em relação ao prazo, observar tal prazo para fornecimento do objeto, responsabilizando-se, durante todo período pela substituição, conforme termo de referência, daqueles objetos que não estiverem aptos ao uso ou considerados defeituosos, isentando a **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis CODER** de quaisquer ônus financeiros adicionais.
- **3.19.** A empresa vencedora deverá executar a contratação de acordo com as especificações constantes do Edital e no termo de referência, assim que solicitado pela Companhia. Caso esta obrigação não seja cumprida dentro do prazo, a licitante vencedora ficará sujeita as penalidades estabelecidas no Edital.
- **3.20.** Todos os custos conforme termo no anexo VII, referente a contratação serão por conta da contratada, ou seja, não sendo de responsabilidade da CODER.
- **3.21.** A Licitante Contratada se comprometerá a dar total garantia quanto à qualidade do objeto e efetuar a substituição de acordo com termo de referência, sob pena de aplicação das penalidades prevista neste edital, totalmente às suas expensas, do objeto comprovadamente impróprio ao uso ou diferente das especificações.
- **3.22.** A contratação deverá ser executada, conforme descrições no termo de referência.
- **3.23.** A contratada deverá obrigatoriamente enviar todas as notas fiscais para o e-mail dos Fiscais da CIA; <u>fiscais@coderroo.com.br.</u> sob pena de não pagamento.
- **3.24.** Após o envio do pedido assinado pelo responsável legal da companhia, a empresa contratada terá o prazo de **72 (setenta e duas) horas**, para fazer a entrega, caso necessite substituir o item entregue em desacordo com o termo de referência, o mesmo deverá ser substituído no mesmo prazo da entrega.
- **3.25.** Caso os insumos ou serviços não atendam às especificações exigidas, o fornecedor será notificado para substituição ou adequação no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar da notificação formal, sem custos adicionais para a **CODER.**
- **3.26.** Todos os produtos, objeto deste termo de referência, deverão ser entregues na CIA, não tendo a contratante obrigação nenhuma de retira-las nas dependências da empresa contratada.
- **3.27.** É de responsabilidade da contratada a entrega e o descarregamento do objeto.







- **3.28.** A Licitante Contratada se comprometerá a dar total garantia de qualidade do objeto fornecido, bem como substituir o objeto entregue em desacordo com as cláusulas expressas no edital ou diferente das especificações apresentadas em sua proposta.
- **3.29.** Os produtos a serem fornecidos devem atender ao disposto na legislação vigente no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, conforme prevê a ANVISA na PORTARIA nº 1.428 e RESOLUÇÃO RDC nº 216.
- **3.30.** Os produtos estarão sujeitos à aceitação pela CIA, a qual caberá o direito de recusar, caso o (s) mesmo (s) não esteja (m) de acordo com o especificado.
- **3.31.** O objeto licitado deverá ser fornecido de acordo com os quantitativos informados na nota fiscal.
- **3.32.** Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente e dos documentos de regularidade fiscal estabelecidos no Edital.
- **3.33.** A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante solicitação formal do pedido do produto.
- **3.34.** Manter durante toda a execução do Contrato, submissão às determinações impostas no Código de Conduta e Integridade da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis-CODER**, aprovada na reunião nº 001/2021 do conselho de administração, realizada em 15/04/2021.

CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA ACEITAÇÃO DO (S) ITEM (S)

- **4.1.** A contratação se dará pelo período de 12 (doze) meses não prorrogáveis, de acordo com os preços finais ofertados, de forma que atenda às necessidades da CIA.
- **4.2.** A contratação deverá ser de acordo com as definições, prazos e horários determinados pela Contratante e serão por conta da Contratada todas as despesas relativas a transporte, tributos, entregas, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento do objeto da presente licitação.
- **4.3.** Correrão por conta da Licitante vencedora todas as eventuais despesas com: acondicionamento, seguro, combustível, entrega, frete, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução contratada, devendo o objeto licitado apresentar as características descritas na proposta comercial compatível com as características técnicas exigidas no objeto.
- **4.4.** As requisições do Órgão Licitante deverão ser atendidas pela Licitante vencedora, independentemente da existência de greves deflagradas por quaisquer categorias profissionais relacionadas com os itens.
- **4.5.** Constatadas irregularidades na contratação do objeto contratual, o Órgão Licitante poderá:
- **4.6.** Em relação à especificação técnicas, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- **4.7.** O fornecedor de serviços responde pelos vícios de qualidade que os tornem impróprios ao consumo ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da oferta ou mensagem publicitária, podendo o consumidor exigir, alternativamente e à sua escolha: (art. 20 da Lei n. ° 8.078/90 Código de Defesa do Consumidor);
- 4.7.1. I A reexecução dos serviços, sem custo adicional e quando cabível;







- **4.7.2. II -** A restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, sem prejuízo de eventuais perdas e danos;
- **4.7.3.** § 2º São impróprios os serviços que se mostrem inadequados para os fins que razoavelmente deles se esperam, bem como aqueles que não atendam as normas regulamentares de prestabilidade.
- **4.8.** O aceite/aprovação dos produtos pela Contratante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade dos mesmos ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo VII, verificadas, posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n. ° 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- **4.9.** A contratada deverá fornecer a seus funcionários uniformes e equipamentos de proteção individual, (EPI's) (se for o caso) e coletiva e demais objetos exigidos para a segurança dos mesmos, adequado à execução do objeto de acordo com as normas de segurança vigentes.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- **5.1.** Constituem obrigações da **CONTRATANTE**, além das demais previstas neste Contrato:
- **5.2.** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a contratada, efetuando os pagamentos de acordo com a Cláusula sétima deste Contrato.
- **5.3.** Forne<mark>cer</mark> e colocar à disposição da **CONTRATADA** to<mark>dos</mark> os elementos e informações que se fizerem necessários ao efetivo cumprimento do objeto contratado.
- **5.4.** Notif<mark>icar, for</mark>mal e tempestivamente, a contrat<mark>ad</mark>a sobre as irregularidades observadas no cumprimento do objeto.
- **5.5.** Notifica<mark>r a con</mark>tratada, por escrito e com ant<mark>ece</mark>dê<mark>nci</mark>a, s<mark>obre</mark> multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.
- **5.6.** Acompanhar a execução <u>realizada pela contratada</u>, <u>pod</u>endo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão do objeto contratado.
- **5.7.** Fiscalizar a execução objeto licitado por um representante designado para esse fim, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da contratação e de tudo dará ciência à Administração, conforme Regulamento Interno de Licitações e Contratos da **CODER**.
- **5.7.1.** A fiscalização de que trata o subitem acima não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da contratação em conformidade com o Artigo 76 da Lei Federal nº 13.303/2016.
- **5.8.** Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- **5.9.** Rejeitar, no todo ou em parte a contratação em desacordo com o contrato e termo de referência.

CLÁUSULA SEXTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1. As despesas oriundas do presente contrato correrão por conta de contratos firmados com a Prefeitura Municipal de Rondonópolis.







CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

7.1. O valor total dos itens é de **R\$ 574.936,90 (quinhentos e setenta e quatro mil novecentos e trinta e seis reais e noventa centavos)**, de acordo com a Proposta Comercial da Contratada, a serem pagos, mediante apresentação de nota fiscal, na Tesouraria da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis – CODER.**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	MARCA	VL UNIT	VL TOTAL
1	CEBOLA NACIONAL: OS BULBOS DEVEM SER FIRMES,	1.600	KG	IN NATURA	R\$ 6,85	R\$ 10.960,00
	COM CASCA SECA E					
	ÍNTEGRA, PESCOÇO SECO E					
	CICATRIZADO,					
	SELECIONANDO-SE, ENTRE					
	UNIDADES DE MESMO TAMANHO, AQUELAS DE					
	MAIOR PESO. NÃO SERÃO					
	ACEITOS BULBOS BROTADOS,					
	COM FERIDAS, ÁREAS					
	amolecidas, mofo,					
	VESTÍGIOS DE INSETOS,				_	
	SUJIDADES OU PRAGAS					
	VISÍVEIS. A CEBOLA DEVE ESTAR FISIOLOGICAMENTE					
	DESENVOLVIDA, COM					
1	MATURIDADE COMERCIAL,					
	LIVRE DE ODORES					
	estr <mark>anhos,</mark> podridões,					
	DAN <mark>OS PR</mark> OFUNDOS,					
	DESIDRATAÇÃO,					
	MURCHIDÃO, CONGELAMENTO OU		-			
	DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
3	TOMATE CARMEM: DEVE	2.500	KG	IN NATURA	R\$ 9,90	R\$ 24.750,00
	APRESENTAR COLORAÇÃO				•	
	UNIFORMECOM					
	CARACTERÍSTICA					
	PREDOMINANTEMENTE					
	VERMELHA, FIRMEZA ADEQUADA E AUSÊNCIA DE					
	FUROS, MANCHAS,					
	FERIMENTOS OU SINAIS DE					
	DETERIORAÇÃO. É PRECISO					
	QUE ESTEJAM					
	FISIOLOGICAMENTE					
	DESENVOLVIDOS, COM					
	MATURIDADE COMERCIAL, LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS,					
	ODORES ESTRANHOS,					
	PODRIDÕES, DANOS					
	profundos,					
	DESIDRATAÇÃO,					
	MURCHIDÃO,					
	CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.					
	DISTURBIOS FISIOLOGICOS.	<u> </u>				





	PREFERENCIALMENTE,					
	CONSERVADOS EM					
	TEMPERATURA AMBIENTE OU					
	SOB REFRIGERAÇÃO					
	ADEQUADA.	1.500	14.0	IN LATELED A	D# / /0	D# 0 000 00
5	CENOURA: RAIZ TUBEROSA	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 6,60	R\$ 9.900,00
	da espécie daucus					
	CAROTA, DE FORMATO					
	ALONGADO E CILÍNDRICO,					
	COM COLORAÇÃO					
	ALARANJADA					
	CARACTERÍSTICA. AS RAÍZES					
	DEVEM APRESENTAR					
	-					
	FIRMEZA, COR INTENSA E					
	UNIFORME,					
	PREFERENCIALMENTE SEM					
	PIGMENTAÇÃO VERDE OU					
	ROXA NA REGIÃO SUPERIOR					
	(OMBRO), ÁREAS					
	AMOLECIDAS, ESCURAS OU					
	SINAIS DE DETERIORAÇÃO.					
	COM COMPRIMENTO ENTRE					
	15 E 20 CM E DIÂMETRO DE 3					
	A 4 CM. PEQUENAS					
	T <mark>ORT</mark> U <mark>OSI</mark> DADES SÃO					
	ACEITÁVEIS, DESDE QUE NÃO					
	COMPROMETAM A					
	INTEGRIDADE DO PRODUTO.					
	DE <mark>VEM ESTA</mark> R LIVRES DE					
	PRAGAS VISÍVEIS, ODORES					
	ESTRANHOS, PODRIDÕES,					
	DESIDRATAÇÃO,					
	MURCHIDÃO,		-			
	CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.	и интигр	E DECEMBA	OLIVIIMIENITO DE	POMBONIÓ	Drille
		BUILLE D	E DESCRIV	OFAILUF RIO DE	. NORDONO	LAFIO
	CONSERVADAS SOB					
	REFRIGERAÇÃO ADEQUADAS					
	OU ARMAZENADA EM LOCAL					
	FRESCO, SECO E PROTEGIDO]				
	DA LUZ DIRETA.]				
7	REPOLHO VERDE: HORTALIÇA	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 5,05	R\$ 7.575,00
,	DA ESPÉCIE BRASSICA	1.500			ι φ σ,σσ	πφ / .5/ 0/00
	OLERACEA, VARIEDADE					
]				
	CAPITATA, CARACTERIZADA]				
	POR FOLHAS					
	ARREDONDADAS E					
	SOBREPOSTAS EM FORMATO]				
	DE CABEÇA COMPACTA,]				
	COM COLORAÇÃO VERDE.]				
	AS CABEÇAS DEVEM SER]				
	FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM]				
	RACHADURAS, FOLHAS	1				
	EXTERNAS MURCHAS,]				
	MANCHAS ESCURAS,]				
]				
	PERFURAÇÕES OU SINAIS DE]				
	DETERIORAÇÃO. ENTRE					





	UNIDADES DE MESMO					
	TAMANHO, DEVEM SER					
	PRIORIZADAS AS MAIS					
	PESADAS, INDICATIVAS DE					
	MAIOR DENSIDADE E					
	FRESCOR. O PRODUTO DEVE					
	ESTAR LIVRE DE PRAGAS					
	VISÍVEIS, ODORES					
	ESTRANHOS, PODRIDÕES,					
	DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA,					
	CONGELAMENTO OU					
	DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.					
	CONSERVADO SOB					
	REFRIGERAÇÃO ADEQUADA					
	EM SACOS PLÁSTICOS					
	FECHADOS					
9	ABOBORA PAULISTA: CASCA	200	KG	IN NATURA	R\$ 5,55	R\$ 1.110,00
	FIRME E INTACTA, SEM		_		, -,	' ',
	MACHUCADOS,					
	COLORAÇÃO					
	CARACTERÍSTICA DO					
	PRODUTO, NÃO DEVERÁ					
	APRESENTAR MACHUCADOS,					
1.1	PERFURAÇÃO, BROCADO.	500	V.C	IN NATURA	D¢ 4.70	D¢ 0 200 00
11	DA ESPÉCIE IPOMOEA	500	KG	INNAIUKA	R\$ 4,78	R\$ 2.390,00
	BATATAS, COM CASCA					
	ARROXEADA E POLPA					
	AMA <mark>RELA. OS</mark> TUBÉRCULOS					
	DEV <mark>EM ESTA</mark> R ÍNTEGROS,					
	FIRMES, SEM BROTAÇÕES					
	INICIAIS (QUE REDUZEM					
	DURABILIDADE E VALOR			g ^a	7	
	NUTRICIONAL), DANOS	SAME IN CO	r preruy	OLIVINIE VITO III	DOMBONÍ	DOLLE
	INTERNOS OU ALTERAÇÕES	'ANHIA D	E DESEMA	OLVIMENTO DE	KUNDUNU	LNF12
	ORGANOLÉPTICAS. DANOS					
	SUPERFICIAIS CAUSADOS					
	POR INSETOS SÃO					
	TOLERÁVEIS, DESDE QUE NÃO					
	COMPROMETAM A					
	QUALIDADE INTERNA. O					
	PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE					
	DE PODRIDÕES, ODORES					
	ESTRANHOS, DESIDRATAÇÃO					
	EXCESSIVA,					
	CONGELAMENTO OU					
	DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.					
	CONSERVADO EM LOCAL					
	NATURALMENTE SECO,					
	FRESCO E BEM VENTILADO.					
	REFRIGERAÇÃO É					
	DESACONSELHADA, POIS					
	CAUSA ESCURECIMENTO,					
	ALTERAÇÃO DE SABOR,					
	ODOR E TEXTURA					
	ENDURECIDA.					
	-			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	





13	PIMENTÃO VERDE FRUTO DA	250	KG	IN NATURA	R\$ 13,40	R\$ 3.350,00
	ESPÉCIE CAPSICUM					
	ANNUUM, CARACTERIZADO					
	POR FORMATO QUADRADO,					
	RETANGULAR OU CÔNICO,					
	COM CASCA VERDE EM					
	ESTÁGIO MATURO. OS					
	FRUTOS DEVEM ESTAR					
	LIMPOS, FIRMES, COM					
	CASCA BRILHANTE					
	(INDICATIVO DE FRESCOR),					
	TALOS CORTADOS RENTES E					
	AUSÊNCIA DE MANCHAS,					
	MURCHIDÃO, DANOS					
	MECÂNICOS OU SINAIS DE					
	DETERIORAÇÃO. NÃO SÃO					
	ACEITOS EXEMPLARES					
	COLHIDOS PRECOCEMENTE					
	(COR VERDE PÁLIDA), POIS					
	MURCHAM RAPIDAMENTE E					
	APRESENTAM QUALIDADE					
	INFERIOR. O PRODUTO DEVE					
	ESTAR LIVRE DE PRAGAS					
	VISÍV <mark>EIS,</mark> ODORES					
	ESTRANHOS, PODRIDÕES,					
	DESIDRATAÇÃO EXCESSIVA,					
	CONGELAMENTO OU					
	DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS.					
	CONSERVADO EM LOCAL					
	FRESCO E AREJADO OU SOB					
	REFRIGERAÇÃO, QUANDO					
	ACONDICIONADO EM					
	SACOS PLÁSTICOS					
	PERFURADOS, QUE PERMITEM					
	VENTILAÇÃO ADEQUADA E	PANHIAD	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	EVITAM ACÚMULO DE					1 0 10
	UMIDADE.					
17	BERINGELA FRUTO DA	200	KG	IN NATURA	R\$ 8,90	R\$ 1.780,00
17	ESPÉCIE SOLANUM	200	KO	114 147 (1010)	κφ 0,70	κφ 1.7 00,00
	MELONGENA, COM COR					
	VINHO ESCURO (QUASE					
	PRETA), E FORMATOS					
	VARIADOS, INCLUINDO					
1	ALONGADOS, COMPRIDOS E					
	FINOS OU REDONDOS. OS					
	FRUTOS DEVEM POSSUIR					
	CASCA BRILHANTE, LISA,					
	COR UNIFORME, CÁLICE					
	(BASE DO PEDÚNCULO)					
	VERDE E INTACTO, SEM					
	MANCHAS, ÁREAS					
	AMASSADAS, SINAIS DE					
	MURCHIDÃO OU					
	DESENVOLVIMENTO					
1	EXCESSIVO DE SEMENTES					
	(QUE CONFEREM SABOR					
	AMARGO E COLORAÇÃO					
-						





	AIPIM (DESCASCADA): MANSA, BRANCA OU AMARELA, RAIZ INTEGRA, FRESCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO E COR PRÓPRIO, GRAU DE MATURAÇÃO	2.333		BRANCO		
32	CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADE, PARASITA, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE. NÃO DEVE APRESENTAR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. MANDIOCA / MACAXEIRA /	2.000	KG	OURO	R\$ 10,90	R\$ 21.800,00
19	QUIABO VERDE: HORTALIÇA FRESÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIOS, GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA E SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E	NAMED A D	KG F DESENV	OLVIMENTO DE	R\$ 18,50	R\$ 9.250,00
	ESCURA). NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES COLHIDOS PRECOCEMENTE (CASCA OPACA, MURCHIDÃO ACELERADA) OU APÓS O PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO. DEVEM ESTAR LIVRES DE PRAGAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS, PODRIDÕES, DESIDRATAÇÃO, CONGELAMENTO OU DISTÚRBIOS FISIOLÓGICOS. CONSERVADO EM CONDIÇÃO AMBIENTE OU SOB REFRIGERAÇÃO, QUANDO ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, COM O PEDÚNCULO (CABO) PRESERVADO PARA RETARDAR A PERDA DE HUMIDADE.					





		ADEQUADO, QUE PERMITA E SUPORTE A SUA MANIPULAÇÃO, O					
		transporte e a Conservação em Condições adequadas					
		PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS,LARVAS E					
		CORPOS ESTRANHOS, ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE.					
		NÃO DEVENDO APRESENTAR QUAISQUER TIPOS DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA,					
		MECÂNICA OU BIOLÓGICA. O PROODUTO DEVERÁ SER					
		ENTREGUE EM BALAGEM A VÁCUO E CONGELADO.					
	54	MOLHO SHOYU 1L: PRODUTO LÍQUIDO FERMENTADO, ELABORADO A PARTIR DE	48	UND	CEPERA	R\$ 11,30	R\$ 542,40
		SOJA, TRIGO, SAL E ÁGUA, SEGUINDO PROCESSO				_	
		TRADICIONAL COM VALIDAE MÍNIMA DE 12 MESES A					
		PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. ARMAZENADO EM AMBIENTE					L)
		SECO, FRESCO (15°C A 25°C) E PROTEGIDO DA LUZ.					
		ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PET					
		TRANSPARENTE OU ÂMBAR, COM VEDAÇÃO HERMÉTICA, CAPACIDADE DE 1L.	ANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
		CONTENDO PH ENTRE 4,5 E 5,5; TEOR DE SÓDIO ENTRE					
		12% e 15%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES NÃO					
		AUTORIZADOS (EXCETO BENZOATO DE SÓDIO ATÉ					
		0,1%) E CONTAMINANTES (METAIS PESADOS ABAIXO DE					
		0,1 PPM). DEVE POSSUIR CERTIFICAÇÃO DO MAPA E REGISTRO NO SIF.					
		EQUIVALENTE OU SUPERIOR À MARCA KIKKOMAN.					
	57	MOLHO MOSTARDA 1KG: Produto elaborado a	24	UND	EKIMA	R\$ 14,25	R\$ 342,00
		PARTIR DE SEMENTES DE					
		MOSTARDA MOÍDAS,					
		VINAGRE, SAL, ESPECIARIAS E ÁGUA. COM VALIDADE DE 12					
L		MESES A PARTIR DA DATA DE					





	ENTREGA NA COMPANHIA.					
	DEVE ESTÁ ARMAZENADO EM					
	LOCAL FRESCO (15°C A					
	25°C), SECO E PROTEGIDO					
	DA LUZ DIRETA. PRODUTO					
	ACONDICIONADO EM					
	GARRAFA PET					
	transparente, âmbar ou					
	POTE HERMÉTICO COM					
	PROTEÇÃO UV,					
	CAPACIDADE APROXIMADA					
	DE 1KG, TAMPA					
	ROSQUEÁVEL E SELO DE					
	INTEGRIDADE. CONTENDO PH					
	ENTRE 3,5 E 4,0; TEOR DE					
	EXTRATO SECO MÍNIMO DE					
	20%; ISENÇÃO DE CORANTES					
	ARTIFICIAIS, CONSERVANTES					
	NÃO AUTORIZADOS (EXCETO					
	BENZOATO DE SÓDIO ATÉ					
	0,1%) E CONTAMINANTES					
	MICROBIOLÓGICOS			_		
	(AUSÊNCIA DE SALMONELLA				_	
	SPP. E COLIFORMES A 45°C).					
	EQUIVALENTE OU SUPERIOR					
	ÀS MARCAS HEMMER,					
	CEPÊRA OU QUERO.					
		0.4	LINID	CORDORA	D¢ 40.00	D¢ 1 000 00
58	AZEITE DE OLIVA	24	UND	CORDOBA	R\$ 42,00	R\$ 1.008,00
	EXTRAVIRGEM 100% PURO					
	500ML: AZEITE DE OLIVA					
	PURO P <mark>ARA UT</mark> ILIZAÇÃO EM					
		U				
	PURO P <mark>ARA UT</mark> ILIZAÇÃO EM	Ų	1	٧١	 -	
	PURO P <mark>ARA UT</mark> ILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM	U	1	91		
	PURO P <mark>ARA UT</mark> ILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG,	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO,	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE SER	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE SER ARMAZENADO EM AMBIENTE	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	PURO PARA UTILIZAÇÃO EM REFEIÇÕES, TIPO EXTRAVIRGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO ESCURO (500ML) COM SELO DE INVIOLABILIDADE, RÓTULO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS EM PORTUGUÊS. ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (ÁCIDO OLEICO LIVRE), ÍNDICE DE PERÓXIDOS ≤ 20 MEQ/KG, AUSÊNCIA DE DEFEITOS SENSORIAIS (RANÇO, UMIDADE). ANÁLISE LABORATORIAL OBRIGATÓRIA PARA COMPROVAR PUREZA (SEM MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS) COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. DEVE SER	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS





		1				
	CALOR. DEVE EQUIVALER OU					
	SUPERAR MARCAS COMO					
	GALLO, ANDORINHA OU					
	CARBONELL.					
68	COCO RALADO 100G:	100	PCT	SOCOCO	R\$ 6,58	R\$ 658,00
	DESIDRATADO E					
1	PARCIALMENTE					
1	DESENGORDURADO,					
	EMBALAGEM DE 100G,					
	CONTENDO DATA DE					
	FABRICAÇÃO,					
	INFORMAÇÕES					
	NUTRICIONAIS NÚMERO DO					
	LOTE, PROCEDÊNCIA E					
	VALIDADE MÍNIMA DE 6					
	MESES, A PARTIR DA DATA DE					
	ENTREGA NA COMPANHIA.					
70	LEITE CONDENSADO - 395	200	UND	ITALAC	R\$ 6,94	R\$ 1.388,00
, ,	GRAMAS: O PRODUTO DEVE	200	3110	117 (L) (C	NΨ 0,7 T	Αφ 1.000,00
	CONTER AÇÚCAR, LEITE EM					
	PÓ INTEGRAL E LACTOSE,					
	ELABORADO A PARTIR DE					
	LEITE INTEGRAL, COM TEOR				_	
	DE AÇÚC <mark>AR</mark> ADEQUADO E					
	DE 6 A 8%, APRESENTANDO					
	CONSISTÊNCIA CREMOSA E					
	SABOR DOCE					
	CARACTERÍSTICO. O					
	PRODUTO DEVE ATENDER ÀS					
	NORMAS DE QUALIDADE E					
	SEGUR <mark>ANÇA</mark> ALIMENTAR					
	VIGENTES, COM VALIDADE					
	MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR					
	DA DATA DE ENTREGA NA		*			
	COMPANHIA. O LEITE	PANHIA D	E DESFNV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	COMPANNIA. O LETE CONDENSADO DEVE SER					
	ISENTO DE ADITIVOS					
	ARTIFICIAIS E					
	CONSERVANTES, E ESTAR EM					
	CONFORMIDADE COM AS					
	ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA.					
	O FORNECEDOR DEVE					
	APRESENTAR					
	COMPROVAÇÃO DE					
	REGISTRO DO PRODUTO JUNTO AOS ÓRGÃOS					
00	COMPETENTES.	100	IIVID	CALADII AD	D¢ 17.00	D¢ 1 (00 00
80	TEMPERO ORÉGANO 200G:	100	UND	CAMPILAR	R\$ 16,29	R\$ 1.629,00
	FOLHAS SECAS TRITURADAS					
	COM COR VERDE					
	CARACTERÍSTICAS. AROMA E					
	SABOR INTENSOS E PRÓPRIOS					
	DO ORÉGANO. ISENTO DE					
	SUJIDADE, MATERIAIS					
	ESTRANHOS, PARASITAS E					
	MIDADE. AS EMBALAGENS					





	T =	1				
	DEVEM SER LIMPAS,					
	ÍNTEGRAS, HERMETICAMENTE					
	VEDADAS E DEVIDAMENTE					
	IDENTIFICADAS COM					
	RÓTULOS CONTENDO DATA					
	DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE					
	VALIDADE. EMBALAGEM					
	CONTENDO 60G. PRAZO DE					
	VALIDADE MÍNIMO DE 90					
	DIAS A PARTIR DA DATA DE					
	ENTREGA NA COMPANHIA.					
0.1	_	000	LINID	A ALIZ A	D¢ 2.00	D¢ (40.00
81	TEMPERO MANJERICÃO	200	UND	MIKA	R\$ 3,20	R\$ 640,00
	DESIDRATADO 50G: EM					
	FOLHAS DESIDRATADAS					
	moídas, sem sinais de					
	UMIDADE OU					
	AGLOMERAÇÃO, COM					
	VALIDADE DE 12 MESES A]				
	CONTAR DA DATA DE					
	ENTREGA NA COMPANHIA,					
	EM EMBALAGEM SELADA,					
	ARMAZENADO DE					
	PREFRÊNCIA EM LOCAL					
	SECO, VENTILADO E					
	PROTEGIDO DA LUZ DO SOL,					
	EMBALAGEM PLÁSTICA OU					
	ALUMINIZADA, HERMÉTICA,					
	COM PESO LÍQUIDO DE 50G.					
	COR VERDE					
	CAR <mark>ACTERÍST</mark> ICO, AROMA			/		
	FRESCO, <mark>LIVRE</mark> DE MATÉRIAS					
	ESTRANHAS (INSETOS, AREIA),					
	TEOR DE UMIDADE ≤ 8%.		-	<i>•</i>		
	DEVE ATENDER AOS	A ALLER TO	r prerus	OLDUNCTUES DE	DO UDONIÓ	DOLLE.
	PARÂMETROS UM	(ANHIA D	E DESEMA	OLVIMENTO DE	KUNDUNU	PULIS
	MICROBIOLÓGICOS DA RDC					
	N° 331/2019 (ANVISA) E IN N°					
	60/2019 (MAPA). E PADRÕES]				
	EQUIVALENTES A MARCAS					
	LÍDERES (KITANO, TEMPERO					
	GOOD)					
82	TEMPERO CALDO DE CARNE	500	СХ	MIKA	R\$ 3,88	R\$ 1.940,00
52	60G: TEMPERO CULINÁRIO,			74111/7	κφ 5,00	ιφ 1.7 π0,00
	APRESENTANDO EM					
	TABLETES, CAIXA 6 UNIDADES,					
	PARA USO CULINÁRIO,					
	SABOR CARNE. EMBALAGEM					
	DE APROXIMADAMENTE 60G,					
	COM IDENTIFICAÇÃO NA					
	EMBALAGEM DOS					
	INGREDIENTES, VALOR					
	NUTRICIONAL, PESO,					
	FORNECEDOR, ISENTO DE					
	SUJIDADES, PARASITAS					
	LARVAS E MATERIAIS					
1	ESTRANHOS, DATA DE]				





			1			1
	FABRICAÇÃO E VALIDADE					
	mínima de 6 meses a					
	CONTAR DA DATA DE					
	ENTREGA DE COMPANHIA.					
83	TEMPERO CALDO DE	500	CX	MIKA	R\$ 3,85	R\$ 1.925,00
	GALINHA 60G: TEMPERO					
	CULINÁRIO, APRESENTANDO					
	EM TABLETES, CAIXA 6					
	UNIDADES, PARA USO					
	CULINÁRIO, SABOR FRANGO.					
	EMBALAGEM DE					
	APROXIMADAMENTE 60G,					
	COM IDENTIFICAÇÃO NA					
	EMBALAGEM DOS					
	INGREDIENTES, VALOR					
	NUTRICIONAL, PESO,					
	FORNECEDOR, ISENTO DE					
	SUJIDADES, PARASITAS					
	LARVAS E MATERIAIS					
	ESTRANHOS, DATA DE					
	FABRICAÇÃO E VALIDADE					
	MÍNIMA DE 6 MESES A					
	CONTAR DA DATA DE				_	
	ENTREGA DE COMPANHIA.					
88	FAR <mark>INH</mark> A DE ROSCA 500G:	80	UND	PINDUCA	R\$ 9,30	R\$ 744,00
	FARINHA DE ROSCA OBTIDA					
	a <mark>partir de</mark> pães secos					
	M <mark>OÍDOS. A E</mark> MBALAGEM					
	DEVE ESTAR INTACTA E COM					
	PR <mark>AZO DE</mark> VALIDADE			/		
	MÍNI <mark>MO DE</mark> 6 MESES A					
	CONTAR DA DATA DE					
	ENTRTEGA NA COMPANHIA.		4			
89	CRAVO-DA-ÍNDIA 10G:	100	UND	MIKA	R\$ 3,90	R\$ 390,00
	GRÃOS INTEIROIS OU UMI	BUILLE	E DESERV	OFAILLE MAD DE	. NORBONO	LOF12
	moídos, com cor					
	MARROM ESCURO A					
	MARROM AVERMELHADA;					
	EM PÓ, DEVE APRESENTAR					
	COLORAÇÃO MARROM					
	UNIFORME, AROMA INTENSO					
	E CARACTERÍSTICO, COM					
	SABOR LEVEMENTE					
	ADOCICADO E PICANTE, COM UMIDADE MÁXIMA DE					
	12%, TEOR DE ÓLEO					
	ESSENCIAL MÍNIMO DE 15%,					
	PH ENTRE 5,0 E 6,5. O					
	PRODUTO DEVERÁ VIR EM					
1	EMBALAGEM HERMÉTICA E					
1	ADEQUADA PARA A					
	PRESERVAÇÃO DAS					
	PROPRIEDADES					
	ORGANOLÉPTICAS DO					
	PRODUTO, COM					
	INFORMAÇÕES CLARAS					
	I NI OKIVIN GOLD CLARAD	1				





	LARANJA, SUKITA, OU DE MELHOR QUALIDADE.					
	ML: REFRIGER ANTE SABOR LARANJA, COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330, CONSERVADOR INS 211, ESTABILIZANTES, INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL E INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN, ACONDICIONADO EM LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO FANTA	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
95	QUALIDADE. REFRIGERANTE, SABOR LARANJA, TAMANHO DE 310	50	FARDO	SUKITA	R\$ 41,95	R\$ 2.097,50
93	SOBRE A DATA DE VALIDADE E O LOTE DE FABRICAÇÃO, SENDO ACEITÁVEL VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. REFRIGERANTE, SABOR COLA, TAMANHO DE 310 ML: REFRIGERANTE, SABOR COLA COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDOS EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CARAMELO ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM LATAS DE ALUMÍNIO (NORMAL, DIET E LIGHT) FARDO COM 12 UNIDADES. EMBALAGEM CONTENDO 310 ML CADA UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA COMPANHIA. TIPO COCA- COLA OU DE MELHOR	50	FARDO	COCA COLA	R\$ 45,95	R\$ 2.297,50





	PRODUTO DEVERÁ ATENDER					
	AOS PADRÕES					
	ESTABELECIDOS PELO					
	DEPARTAMENTO NACIONAL					
	DE PRODUÇÃO MINERAL -					
	DNPM, E DA AGÊNCIA					
	NACIONAL DE VIGILÂNCIA					
	SANITÁRIA - ANVISA, COM					
	MARCA, PROCEDIMENTO E					
	VALIDADE IMPRESSAS NA					
	EMBALAGEM,					
	•					
	CARACTERISTICAS GERAIS:					
	EMBALAGEM DESCARTÁVEL,					
	FARDO C/ 12 UNIDADES					
105	LEGUME PROCESSADO- TIPO	150	PCT	UAI	R\$ 32,06	R\$ 4.809,00
	BATATA: FORMATO: PALITO,					
	PREPARO: PRÉ-FRITO,					
	APRESENTAÇÃO:					
	CONGELADO, PACOTE DE 2					
	KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10					
	MESES A CONTAR DA DATA					
	DE ENTREGA NA					
	COMPANHIA.	0.75			D# 15 :-	D# 12 0 / 2 = 2
106	PAPEL FILME 28CM X 300M:	250	UND	LUIZA FILM	R\$ 45,45	R\$ 11.362,50
	PELÍ <mark>CUL</mark> A <mark>PAR</mark> A PROTEGER E					
	CONSERVAR ALIMENTOS-					
	NÃ <mark>O TÓXICO,</mark> ROLO BOBINA					
	PLÁSTICO DE FILME PVC					
	28CM X 300M,					
	TRANSPARENTE,					
	COMPOSIÇÃO: POLIETILENO					
	/ PVC LIVRE DE BISFENOL,					
	INDICAÇÃO: USO					
			-			
110	DOMÉSTICO.	000	- KG-	BOI BRANCO	D¢ 25 45	D# 00 2/0
110	CARNE BOVINA - CORTE	3118001	- LKG-III	ROIBRANCO	R\$ 35,45	R\$ 28.360
	ACÉM: PRODUTO CRU COM					
	ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E					
	ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	1					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	I OLICIAIS, DE ACORDO COM	1	l	İ		i





						-
	as portarias do					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.					
111	CARNE BOVINA – CORTE	800	KG	ALIMENTAR	R\$ 35,45	R\$ 28.360,00
	ACÉM MOÍDO: CARNE					
	BOVINA, 100% MOÍDA, SEM					
	ADIÇÃO DE GORDURAS,					
	MIÚDOS OU OUTROS					
	COMPONENTES. TEOR DE					
	GORDURA MÁXIMO DE 10%,					
	PRODUTO FRESCO COM					
	DATA DE PROCESSAMENTO					
	DE ATÉ 24H ATÉ A DATA DA					
	ENTREGA. EMBALADAS EM					
	PACOTES DE POLIETILENO DE					
	ALTA DENSIDADE,					
	TRANSPARENTE, ATÓXICO,					
	DEVIDAMENTE LACRADOS,					
	DISTRIBUIDOS EM EMBALGENS					
	DE 1 A 5 KG. NA					
	EMBALAGEM DEVERÅ					
	CONTER EXTERNAMENTE, OS					
	DADOS <mark>de i</mark> ndentifição,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	NU <mark>TRICIONAIS</mark> , NÚMERO DE					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	as p <mark>orta</mark> rias do					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA			<i>y</i>		
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES. CUM-	YANHIA U	E DESENV	ULVIMENTO DE	: RONDONO	PULIS
112	CARNE BOVINA - CORTE	800	KG	BOI BRANCO	R\$ 35,45	R\$ 28.360,00
	MÚSCULO DIANTEIRO:			20.2	φ σσ, .σ	
	PRODUTO CRU COM					
	ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E					
	ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, O CORTE DEVERÁ					
	SER FORNECIDO PICADO EM					
	CUBOS, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	nutricionais, número de					





			ı			
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	AS PORTARIAS DO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	e demais legislações					
	PERTINENTES.					
115	CARNE BOVINA- CORTE	1.500	KG	BOI BRANCO	R\$ 27,16	R\$ 40.740,00
	COSTELA: PRODUTO CRU					
	COM ASPECTO, COR,					
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS,					
	LIMPO E ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PRO <mark>CEN</mark> DÊNCIA,					
	<u>INFORM</u> AÇÕES					
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE					
	LO <mark>TE, DATA D</mark> E VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	AS PORTARIAS DO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES		-			
	PERTINENTES.	SAME IN THE	C DECEMA	OLIVINICATO DE	DOMBONÓ	DOLLO
121	CARNE BOVINA- CORTE	800	- LKG-III	BOI BRANCO	R\$ 35,48	R\$ 28.384,00
	MÚSCULO TRASEIRO:					
	PRODUTO CRU COM					
	ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E					
	ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, O CORTE DEVERÁ					
	SER FORNECIDO PICADO EM					
	CUBOS, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	nutricionais, número de					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					





	OULVIER ARE DO BRODUEO	1				
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	as portarias do					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.					
124	CARNE BOVINA - CORTE	1.000	KG	BOI BRANCO	R\$ 39,48	R\$ 39.480,00
	MIOLO DO ACÉM: PRODUTO			20.2		Αφ σ γ γ ισσ γ σ σ
	CRU COM ASPECTO, COR,					
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS,					
	LIMPO E ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,				_	
	INF <mark>OR</mark> MAÇÕES		_			
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	A <mark>S PORTA</mark> RIAS DO			/		
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.		-	p ^a		
127	CARNE BOVINA- CORTE	1.000	KG	BOI BRANCO	R\$ 34,20	R\$ 34.200,00
	PONTA DE PEITO: PRODUTO	YANDIA U	E DESEMA	DEVIMENTO DE	KUNDUNU	LANTI2
	CRU COM ASPECTO, COR,					
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS,					
	LIMPO E ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	_					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS]				
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	nutricionais, número de					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	AS PORTARIAS DO					
1						





		,				
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.					
129	CARNE SUÍNA - CORTE	1.000	KG	NUTRIBRAS	R\$ 26,55	R\$ 26.550,00
127	PERNIL: PRODUTO CRU COM	1.000	NO.	T (O II (I DI () IO	πφ 20,00	πφ 20.000,00
	ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E					
	ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	externamente, os dados					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,				_	
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	AS PORTARIAS DO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
1	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.					
132	LINGUIÇA - TIPO TOSCANA:	1.000	KG	NUTRIBRAS	R\$ 21,90	R\$ 21.900,00
132		1.000	N.G	NUIRIDRAS	K\$ 21,90	K\$ 21.900,00
	PRODUTO CRU COM					
	ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E					
	ISENTO DE TECIDOS	A NIHLA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	philis
	INFERIORES COMO: OSSOS,	BUILLE D	E DEOLITY	OF A HALF IA LOUDE	NONDONO	ULIO
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	deverá conter					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	nutricionais, número de					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM					
	AS PORTARIAS DO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.					
	L EKINAEINIES.					





134	CARNE DE AVE – FRANGO,	2.000	KG	LAR	R\$ 13,05	R\$ 26.100,00
134		2.000	NG	LAK	КФ 13,03	K\$ 26.100,00
	PRODUTO CRU COM					
	ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS, LIMPO E					
	ISENTO DE TECIDOS					
	INFERIORES COMO: OSSOS,					
	CARTILAGENS, GORDURAS,					
	TENDÕES E ETC. RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁTICO TRANSPARENTE E					
	ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	DEVERÁ CONTER					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFIÇÃO,					
	PROCENDÊNCIA,					
	INFORMAÇÕES					
	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE					
	LOTE, DATA DE VALIDADE,					
	QUANTIDADE DO PRODUTO,					
	MARCA E CARIMBOS					
	OFICIAIS, DE ACORDO COM				_	
	AS PORTARIAS DO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES.					
138	REQUEIJÃO CREMOSO	500	UND	IMBAU <mark>BA</mark>	R\$ 10,60	R\$ 5.300,00
	TRADICIONAL 200G: LEITE					
	DES <mark>NATADO</mark> , CREME DE					
	LEITE, MANTEIGA, CLORETO					
	de sódio, fermento					
	LÁCTO, ESTABILIZANTES,		-	<i>*</i>		
	DIFOSFATO TETRASÓDICO E	SAME IN TO	r negrana	OLIVINIE VERSITE	POMBONIÓ	DOLLE
	POLIFOSFATO DE SÓDIO,	'ANTIA L	E DESENA	OLVIMENTO DE	KUNDUNU	LOF19
	CONSERVADORES ÁCIDO					
	SÓRBICO E NISINA E					
	CORANTE NATURAL					
	URUCUM, EMBALAGEM COM					
	APROXIMADAMENTE 200G,					
	NA EMBALAGEM DEVERA					
	CONTER, EXTERNAMENTE, OS					
	DADOS DO PRODUTO,					
	PROCEDÊNCIA, DATA DE					
	VALIDADE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO, COM VALIDADE					
	MÍNIMA DE 90 DIAS A					
	CONTAR DA DATA DE					
100	ENTREGA NA COMPANHIA.	1.000	V.C	DECENIDE	D¢ 1405	D¢ 1405000
139	SALSICHA: A GRANEL, COM	1.000	KG	RESENDE	R\$ 14,05	R\$ 14.050,00
	ASPECTO, COR ,CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIO, RESFRIADO,					
	EMBALADO A VÁCUO, OU					
	EM FILME PVC OU SACO					
	PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, NA EMBALAGEM					
	I AIUXIUU NA EMKALA(7EM	Ì	I			





	DEVERÁ CONTER,					
	EXTERNAMENTE, OS DADOS					
	DE INDENTIFICAÇÃO DO					
	PRODUTO, DA					
	PROCEDÊNCIA, DATA DE					
	VALIDADE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO, DE ACORDO					
	COM AS PORTARIAS DO					
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA					
	E DEMAIS LEGISLAÇÕES					
	PERTINENTES VIGENTES.					
	VALIDADE MÍNIMA DE 4					
	MESES A CONTAR DA DATA					
	DE ENTREGA NA					
	COMPANHIA.					-4
140	MORTADELA DEFUMADA: DE	1.000	KG	SEARA	R\$ 27,20	R\$ 27.200,00
	PRIMEIRA QUALIDADE,					
	resfriada, fatiada,					
	ACONDICIONADA EM					
	EMBALAGEM ADEQUADA, DE					
	ACORDO COM NORMAS DA					
	ANVISA, COM COR, ODOR,					
	SABOR E TEXTURA					
	CARACTERISTICA, NA					
	EMBALAGEM DEVERÁ					
	CONTER, EXTERNAMENTE, OS					
	DADOS DO PRODUTO,					
	PR <mark>OCEDÊNC</mark> IA, DATA DE					
	VALIDADE, QUANTIDADE DO					
	PROD <mark>UTO, CO</mark> M VALIDADE			- /		
	MÍNI <mark>MA DE</mark> 6 MESES A					
	CONTAR DA DATA DE					
	ENTREGA NA COMPANHIA.			e ^a		
143	PRESUNTO: PRODUTO DE	2.000	. KG	NOBRE	R\$ 31,70	R\$ 63.400,00
	PRIMEIRA QUALIDADE,	YANHIA L	E DESENV	ULVIMENTO DE	: KUNDUNU	PULIS
	COZIDO, FATIADO,					
	RESFRIADO,					
	ACONDICIONADO EM					
	EMBALAGEM ADEQUADA, DE					
	ACORDO COM AS NORMAS					
	DA ANVISA EMBALADO A					
	VÁCUO OU EMBALAGEM					
	HERMÉTICA , EM FILME PVC					
	OU SACO PLÁSTICO					
	TRANSPARENTE E ATÓXICO,					
	COM ASPECTO, ÇOR,					
	CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS,					
	NA EMBALAGEM DEVERÁ					
	CONTER, EXTERNAMENTE, OS					
	DADOS DO PRODUTO,					
	PROCEDÊNCIA, DATA DE					
	VALIDADE, QUANTIDADE DO					
	PRODUTO, COM VALIDADE					
	MÍNIMA DE 30 DIAS A					
	CONTAR DA DATA DE					
	ENTREGA NA COMPANHIA					





	T		T	T	T	T
145	BANANA NANICA - EM	800	KG	IN NATURA	R\$ 4,96	R\$ 3.968,00
	PENCAS: FRUTA FRESCA DE					
	PRIMEIRA QUALIDADE,					
	APRSENATANDO FRUTOS					
	COM GRAU MÉDIO DE					
	MATURAÇÃO, TAMANHO E					
	COLORAÇÃO UNIFORMES,					
	COM POLPA FIRME E					
	INTACTA, DEVENDO SER BEM					
	DESENVOLVIDA, ISENTA DE					
	ENFERMIDADES, PARASITAS E					
	LARVAS, MATERIAL TERROSO					
	E SUJIDADE, SEM DANOS					
	FÍSICOS E MECÂNICOS					
	DEVIDO AO MANUSEIO E					
	TRANSPORTE, DE COLHEITA					
	RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS					
	DE FERTILIZANTE, PODENDO					
1.40	SER ORGÂNICA.	700			54 4 67	D# 0 470 00
149	LARANJA PĒRA: FRUTA	700	KG	IN NATURA	R\$ 4,97	R\$ 3.479,00
	FRESCA DE PRIMEIRA					
	QUALIDADE, COM]				
	COLORAÇÃO UNIFORME;					
	APRESEN <mark>TAN</mark> DO GRAU DE	4				
	EV <mark>OLU</mark> ÇÃO COMPLETO,					
	TAMANHO, AROMA E COR					
	PRÓPRIOS; GRAU DE					
	MAT <mark>URAÇÃO Q</mark> UE PERMITA E					
	SUPORTE A MANIPULAÇÃO,					
	O TRANSPORTE E A					
	CONSERVAÇÃO EM					
	CONDIÇÕES ADEQUADAS					
	PARA O CONSUMO; ISENTA					
	DE SUJIDADES, INSETOS,		-			
	PARASITAS, LARVAS E	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	ERONDONO	POLIS
	CORPOS ESTRANHOS					
	ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE;					
	NÃO DEVE APRESENTAR					
	QUAISQUER LESÕES DE					
	ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA					
	OU BIOLÓGICA; ATENDER AS					
	LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS					
	VIGENTES; PODENDO SER					
1	ORGÂNICO.	1.655			5465-	5405=====
151	MAÇÃ NACIONAL: FRUTA	1.000	KG	IN NATURA	R\$ 9,97	R\$ 9.970,00
	FRESCA DE PRIMEIRA					
	QUALIDADE, COM					
	COLORAÇÃO UNIFORME;					
	APRESENTANDO GRAU DE					
	EVOLUÇÃO DO TAMANHO,					
	AROMA E COR PRÓPRIOS,]				
	GRAU DE MATURAÇÃO QUE]				
	PERMITA E SUPORTE A					
	MANIPULAÇÃO, O					
	TRANSPORTE E A]				
	CONSERVAÇÃO EM]				
	001.021.17.Q7.00 E111	1	1	İ	ı	İ





	CONDIÇÕES ADEQUADAS					
	PARA O CONSUMO; INSETA					
	DE SUJIDADES, INSETO,					
	PARASITAS, LARVAS E					
	CORPOS ESTRANHOS					
	ADERIDOS A SUA SUPERFÍCIE;					
	não deve apresentar					
	QUAISQUER LESÕES DE					
	ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA					
	OU BIOLÓGICA. DEVERÁ					
	ATENDER AS LEGISLAÇÕES					
	APLICÁVEIS VIGENTES;					
	PODENDO SER ORGÂNICO.					
154	LIMÃO TAITI IN NATURA:	1.000	KG	IN NATURA	R\$ 5,50	R\$ 5.500,00
	FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA					
	QUALIDADE, DEVE					
	APRESENTAR GRAU DE					
	MATURAÇÃO MÉDIO, QUE]				
	LHE PERMITA O SEU					
]				
	MANUSEIO E TRANSPORTE	1				
	CONSERVADO EM LOCAL]				
	PRÓPRIO PARA O					
	CONSUMO, LIVRE DE LESÕES					
	DE O <mark>RIG</mark> EM FÍSICA,					
	MECÂNICA OU BIOLÓGICA,					
	COM AUSÊNCIA DE					
	SUIDADE PARASITAS E					
	S <mark>UJIDADE, P</mark> ARASITAS E					
155	LARVAS.	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 7 98	R\$ 11 970 00
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 7,98	R\$ 11.970,00
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 7,98	R\$ 11.970,00
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE,	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 7,98	R\$ 11.970,00
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 7,98	R\$ 11.970,00
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE	1.500	KG	IN NATURA	R\$ 7,98	R\$ 11.970,00
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR,	U	1	IN NATURA		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR,	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA,	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA,	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES,	U	1	91		
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS,	U	1	91		
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO.	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
155	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO.	U	1	91		
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO.	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO.	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E IRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS
	LARVAS. MELÃO AMARELO IN NATURA: FRUTA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O SEU MANUSEIO E TRANSPORTE SEM DANIFICAR, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA, SENDO CONSERVADO EM LOCAL ADEQUADO PARA O CONSUMO, LIVRE DE QUAISQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PODENDO SER ORGÂNICO. POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA: PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	POLIS





			•		•	
	EMBALAGEM DEVERÁ SER DE					
	100G, ROTULADA					
	CONFORME A LEGISLAÇÃO					
	VIGENTE, CONTENDO					
	NÚMERO DE REGISTRO NO					
	MINISTÉRIO DA					
	AGRICULTURA. PRAZO DE					
	VALIDADE MÍNIMO DE 12					
	MESES. APRESENTAR FICHA					
	TÉCNICA E RENDIMENTO POR					
	EMBALAGEM.					
159	POLPA DE FRUTA DE	100	UND	CARPELLO	R\$ 2,52	R\$ 252,00
	TAMARINDO: PRODUTO NÃO					
	FERMENTADO, NÃO					
	ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM					
	GLÚTEN E SEM					
	CONSERVANTES QUÍMICOS					
	OU ADITIVOS DE QUALQUER					
	NATUREZA. O PRODUTO					
	DEVERÁ SER ENTREGUE					
	CONGELADO, A					
	EMBALAGEM DEVERÁ SER DE					
	100G, ROTULADA				_	
	CONFORME A LEGISLAÇÃO					
	VIGENTE, CONTENDO					
	NÚMERO DE REGISTRO NO					
	MINISTÉRIO DA					
	AGRICULTURA. PRAZO DE					
	VA <mark>LIDADE M</mark> ÍNIMO DE 12					
	MESES. APRESENTAR FICHA					
	TÉCNICA E RENDIMENTO POR					
	EMBALAGEM.					
161	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI	100	UND	CARPELLO	R\$ 2,20	R\$ 220,00
	PRODUTO NÃO	O A MILLION IN	e negetiny	OF VINCENTA DE	DOMINORIÓ	BBLIC
	FERMENTADO, NÃO	авпів С	E DESERV	OTAIMER LA DE	. NUNDUNU	LAFIO
	ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM					
	GLÚTEN E SEM					
	CONSERVANTES QUÍMICOS					
	OU ADITIVOS DE QUALQUER					
	NATUREZA. O PRODUTO					
	DEVERÁ SER ENTREGUE					
	CONGELADO, A					
	EMBALAGEM DEVERÁ SER DE					
	100G, ROTULADA					
	CONFORME A LEGISLAÇÃO					
	VIGENTE, CONTENDO					
	NÚMERO DE REGISTRO NO					
	MINISTÉRIO DA					
	AGRICULTURA. PRAZO DE					
	VALIDADE MÍNIMO DE 12					
	MESES. APRESENTAR FICHA					
	TÉCNICA E RENDIMENTO POR					
	EMBALAGEM.					
	LIVID/ (L/ (OLIVI)	Ī				l





1//	DOUBA DE EDUTA DE MANGA	100	11115	CARRELLO	D# 0.00	D¢ 000 00
164	POLPA DE FRUTA DE MANGA	100	UND	CARPELLO	R\$ 2,20	R\$ 220,00
	PRODUTO NÃO					
	FEŖMENTADO, NÃO					
	ALCOÓLIÇO, NÃO CONTÉM					
	GLÚTEN E SEM					
	CONSERVANTES QUÍMICOS					
	OU ADITIVOS DE QUALQUER					
	NATUREZA. O PRODUTO					
	DEVERÁ SER ENTREGUE					
	CONGELADO, A					
	EMBALAGEM DEVERÁ SER DE					
	100G, ROTULADA					
	CONFORME A LEGISLAÇÃO					
	VIGENTE, CONTENDO					
	NÚMERO DE REGISTRO NO					
	MINISTÉRIO DA					
	AGRICULTURA. PRAZO DE					
	VALIDADE MÍNIMO DE 12					
	MESES. APRESENTAR FICHA					
	TÉCNICA E RENDIMENTO POR					
	EMBALAGEM.					
166	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA:	100	UND	CARPELLO	R\$ 3,71	R\$ 371,00
100	PRODUTO NÃO	100	OND	C/III LLLO	Κψ 5,7 Τ	Κψ 07 1,00
	FERM <mark>ENT</mark> ADO, NÃO					
	ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM					
	GLÚTEN E SEM					
	CONSERVANTES QUÍMICOS					
	OU ADITIVOS DE QUALQUER					
	NATUREZA. O PRODUTO					
	DEVERÁ SER ENTREGUE					
1	CONGELADO, A					
	EMBALAGEM DEVERÁ SER DE					
	100G, ROTULADA					
	CONFORME A LEGISLAÇÃO					
	VIGENTE, CONTENDO	PANHIA D	E DESENV	OLVIMENTO DE	RONDONÓ	PDHS
	NÚMERO DE REGISTRO NO	211111111 W		WEIGHTEN DE	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	to the Little
	MINISTÉRIO DA					
	AGRICULTURA. PRAZO DE					
	VALIDADE MÍNIMO DE 12					
	MESES. APRESENTAR FICHA					
	TÉCNICA E RENDIMENTO POR					
	EMBALAGEM.					

- **7.2.** Nos preços supracitados estão incluídas todas as despesas relativas entrega do objeto licitado, tais como: tributo, execução, combustível, execução, seguros, encargos sociais, etc. Face ao disposto no Art. 81, da Lei Federal n. 13.303/2016, em sua atual redação, as quantidades de que trata o item anterior poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor atualizado.
- **7.2.1.** Os preços ofertados são fixos e irreajustáveis no período de vigência da proposta durante a vigência do contrato, salvo subitem **7.8** deste contrato.
- **7.2.2.** Na hipótese prevista no item anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de contratação registrados no contrato.
- **7.3.** O pagamento será efetuado mediante ordem bancária emitida em favor da empresa contratada, após a realização definitiva dos itens entregues, após 30 (trinta) dias contados a partir da data de entrega da Nota Fiscal (ELETRÔNICA), conforme







exigência prevista no Artigo 198-A-5-2, inciso I, do RICMS (Regulamento do ICMS) a ser processada em duas vias, com todos os campos preenchidos discriminando valores unitários e totais dos itens, sem rasuras e devidamente atestada pelo servidor responsável pelo recebimento do objeto da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis - CODER**; solicitante, constando, ainda, o número do banco, da agência e da conta corrente em nome da empresa vencedora da licitação, sendo o pagamento intransferível para outra conta.

7.3.1. Apresentar, junto com a Nota Fiscal, as certidões que comprovem a regularidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação conforme ao disposto no artigo 69 inciso IX Lei Federal nº 13.303/2016:

"IX - a obrigação do contratado de manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas no curso do procedimento licitatório".

- **7.3.2.** Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo constante no item 7.3 fluirá a partir da respectiva data de regularização.
- **7.4.** Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação.
- 7.5. O objeto será solicitado de forma parcela conforme a necessidade.
- **7.6.** As notas fiscais deverão estar devidamente atestada (s) pelo responsável competente da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis CODER**;
- **7.7.** Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis CODER; só autorizará a realização dos pagamentos, se houver por parte do setor requisitante, o necessário ATESTO da execução pela empresa vencedora, no verso da Nota Fiscal.
- **7.8.** Os preços registrados poderão ser revisados em decorrência de eventual redução dos praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo à entidade gerenciadora **CODER** promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da **CODER**.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA:

8.1. O prazo de vigência do Contrato será até 12 (doze) meses de <u>18/08/2025 a</u> <u>18/08/2026.</u>

CLÁUSULA NONA - DO CANCELAMENTO DO CONTRATO:

- **9.1.** Terá seu registro cancelado se a contratada sofrer as sanções previstas nos Arts. 103 e 104 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da **Companhia de Desenvolvimento de Rondonópolis CODER.**
- **9.2.** O cancelamento, ocorrido por algum dos motivos previstos, não dará à CONTRATADA o direito a indenização a qualquer título, independente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- **9.3.** Fica expressamente acordado que, em caso de rescisão, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento de despesas autorizadas pelo CONTRATANTE e, comprovadamente realizadas pela CONTRATADA, previstas no presente contrato.







- 9.4. Em caso de cisão, incorporação ou fusão da CONTRATADA com outras empresas, caberá ao CONTRATANTE decidir pela continuidade do presente contrato.
- 9.5. O Fornecedor terá o seu contrato cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa: A pedido, quando:
- 9.6. Comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- 9.7. O seu preço se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo dos itens;
- 9.7.1. Por iniciativa do Órgão, quando comprovada qualquer infração prevista neste edital e em seu respectivo contrato; não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- 9.8. Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- 9.9. Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;
- 9.10. Não cumprir as obrigações decorrentes do contrato;
- 9.11. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes do mesmo;
- 9.12. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no contrato ou nos pedidos dela decorrentes.
- 9.13. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a CODER fará o devido apostilam<mark>ento do</mark> processo e informará aos Proponente<mark>s a</mark> nova ordem de registro.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 10.1. A empresa Contratada ficará sujeita as seguintes penalidades caso deixar de cumprir os prazos e demais obrigações assumidas:
- 10.2. A inexecução total ou parcial do contrato, a CODER poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

 10.2.1. Advertência:
- 10.2.1. Advertência:
- 10.2.2. Multa moratória e compensatória;
- **10.2.3.** Suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CODER**, por até 02 (dois) anos.
- 10.2.4. As sanções previstas nos itens 10.2.1 e 10.2.3 poderão ser aplicadas juntamente com a do item 10.2.2, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis.
- 10.3. A penalidade de advertência consiste numa sanção de menor gravidade, a ser utilizada como uma comunicação formal da CODER ao fornecedor sobre as inexecuções observadas no cumprimento do contrato, contendo também a determinação das medidas corretivas a serem adotadas, sendo cabível em faltas leves que não acarretem prejuízo de monta ao interesse da execução do serviço.
- 10.4. A reincidência da sanção de advertência poderá ensejar a aplicação de penalidade de multa, podendo chegar à suspensão.
- **10.5.** A multa prevista terá cabimento nas seguintes hipóteses:
- 10.5.1. Pela recusa em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Instrumento Convocatório, no percentual correspondente a até 5% do valor máximo estabelecido para a licitação em questão;







- **10.5.2.** O atraso injustificado na execução do contrato, por meio de aplicação de multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia sobre o valor do item em atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor da contratação;
- **10.5.3.** O atraso na entrega do material após as datas contratuais estabelecidas no pedido de compras, por culpa do fornecedor, por meio da aplicação de multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia sobre o valor do item em atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do pedido;
- **10.5.4.** A inexecução total ou parcial do contrato ou pelo descumprimento de qualquer dos deveres nele previstos, por meio da aplicação de multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.
- **10.5.5.** No caso de a contratada apresentar defesa, a deliberação final caberá à autoridade competente.
- **10.5.6.** O não pagamento da multa aplicada importará na tomada de medidas judiciais cabíveis, sem prejuízo das demais sanções previstas no presente contrato e no Regulamento Interno de Licitação e Contratos da **CODER.**
- **10.6.** Cabe a sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar em razão de ação ou omissão, por parte da contratada, capaz de causar, ou que tenha causado danos à **CODER**, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente ou a terceiros.
- **10.7.** Conforme a extensão do dano ocorrido ou passível de ocorrência, a suspensão poderá ser de:
- 10.7.1. Suspensão de 06 (seis) meses nos casos de alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida ou prestação de serviço de baixa qualidade; 10.7.2. Suspensão de 12 (doze) meses, no caso do descumprimento de especificação técnica relativa a bem, serviço ou obra prevista em contrato;
- 10.7.3. Suspensão de 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de atraso imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas, ou de fornecimento de bens; de paralisação de obra, de serviço ou de fornecimento de bem, sem justa causa e prévia comunicação à CODER; de entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse; de prática de ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação ou a boa execução do contrato, no âmbito da CODER; ou de a CODER tomar conhecimento de condenação definitiva do prestador por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.
- **10.7.4.** A sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar importa, durante sua vigência, na suspensão de registro cadastral, se existente, ou no impedimento de inscrição cadastral.
- **10.7.5.** Se a sanção de que trata o item 10.6 for aplicada no curso da vigência de um contrato, a **CODER** poderá, a seu critério, rescindi-lo mediante comunicação escrita previamente enviada ao contratado, ou mantê-lo vigente mediante justificativa.
- **10.8.** A aplicação da sanção de suspensão do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a **CODER** por até 02 (dois) anos será registrada no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública, observado dispositivo legal que rege a matéria.







- **10.9.** Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.
- **10.10.** As multas são excludentes e independentes e não eximem a Contratada da plena execução da contratação dos itens contratados.
- **10.11.** O valor das multas aplicadas será sempre deduzido do pagamento da Nota Fiscal, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.
- **10.12.** As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório, e consequentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à administração.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO DIREITO DE PETIÇÃO:

11.1. No tocante os recursos, representações e pedidos de reconsideração, deverão ser observados o disposto no inciso V do artigo 40, inciso VIII do artigo 51 da Lei 13.303/2016, bem como os artigos 70 a 77 do Regulamento Interno de Licitação e Contratos da **CODER.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1. DOS FUNDAMENTOS LEGAIS E DA SUJEIÇÃO ÀS NORMAS LEGAIS E CONTRATUAIS

- **12.1.1.** A legislação aplicável a este Contrato é a consta<mark>nte</mark> Lei Federal nº 13.303/2016 e do Regulamento de Licitações e Contratos da **CODER** e demais disposições aplicáveis à Licitação.
- **12.1.2.** Os casos omissos que se tornarem controvertidos em face das cláusulas do presente contrato será resolvido segundo os princípios jurídicos aplicáveis.
- **12.1.3.** Após a assinatura deste Contrato, toda comunicação entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita através de correspondência devidamente registrada.
- **12.1.4.** Qualquer alteração nas condições ora estipuladas no contrato deverá ser feita através de Termo Aditivo, assinado pelos representantes legais das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES:

13.1. A presente minuta do Contrato poderá ser alterada pela autoridade competente, para ajuste de condições supervenientes que impliquem modificações nos casos previstos nos Diplomas Legais pertinentes a matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL:

14.1. A presente minuta do contrato ficará vinculada aos termos do **Edital e seus anexos do Pregão Presencial SRP Nº. 030/2025** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

15.1. As questões decorrentes da execução do presente instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas, no foro da cidade de Rondonópolis-MT, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas,







são assinadas pelos representantes do CONTRATANTE e da CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo relacionadas.

Rondonópolis, 18 de agosto de 2025.

CONTRATANTE: COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE RONDONOPOLIS - CODER

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE DAdos: 2025.08.19 16.492.14-04'00' Dados: 2025.08.19 16.492.14-04'00' COMPANHIA DE

LAERTE DE OLIVEIRA COSTA **Diretor Presidente**

Documento assinado digitalmente JOSE CLAUDIO DE MELO Data: 19/08/2025 08:25:49-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

JOSÉ CLAUDIO DE MELO Diretor Administrativo e Financeiro

Assinado de forma digital por ARTHUR CREVELARI Dados: 2025,08.18 16;20:31

ARTHUR CREVELARI **Assessor Jurídico**

CONTRATADA: J. SODRÉ DOS SANTOS SILVA MÁXIMO ME. **TESTEMUNHAS:**

Documento assinado digitalmente ALINE NETO PALMEIRA Data: 18/08/2025 18:08:38-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome: ALINE NETO PALMEIRA "COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DE ROND OAB/MT:20.446

CPF: 056.XXX.XXX-64

Documento assinado digitalmente AMANDA CRISTIANE MARTINS DE LIMA Data: 18/08/2025 17:31:34-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

Nome: AMANDA CRISTIANE MARTINS DE LIMA

CPF: 803.XXX.XXX-15