

CONTRATO 004/LIC/2022/FME

PROCESSO LICITATÓRIO
Nº 003/2022/FME

PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 003/2022/FME

CONTRATO Nº 004/LIC/2022/FME, REFERENTE A FORNECIMENTO DE MERENDA QUE ENTRE SI, CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E A EMPRESA Y M S DA SILVA EIRELI.

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PESQUEIRA/PE, Estado de Pernambuco, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **06.074.663/0001-37**, representado neste ato pelo Sr. **THIAGO TORRES DE LIMA**, Secretário municipal de educação, brasileiro, casado, residente e domiciliado na Rua José Nepomuceno das Neves, N° 180, Centro, Pesqueira-PE, inscrito sob o CPF nº 056.936.424-88 e RG nº 7.054.639 SDS/PE e do outro lado a **Y M S DA SILVA EIRELI**, CNPJ sob o nº **22.909.366/0001-10**, estabelecida na Rua Tavares De Araújo, N° S/N, Bairro Centro, Santana Do Mundaú-AL – CEP 57.840-000, neste ato representado por **Y TALLO MARCONDES SABINO DA SILVA**, brasileiro, Solteiro, Comerciante, CPF sob o nº 107.693.024-75 e RG sob o N° 35.620.048 SEDS/AL, residente na Rua Muniz Falção, N° S/N, Centro, Santana Do Mundaú-AL – CEP 57.840-000 de ora em diante denominado simplesmente CONTRATADA, têm por si justo e acordado, celebrar o presente Contrato de fornecimento, tendo em vista o Processo Licitatório nº 003/2022/FME- modalidade Pregão Eletrônico nº 003/2022/FME, homologado em 07/03/2022, que se regerá pelos seguintes fundamentos legais: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, além de, subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores e demais legislação pertinente, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto aquisição de gêneros alimentícios para composição de merenda escolar para secretaria municipal de educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste termo de contrato.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – A aquisição dos gêneros alimentícios, objeto do presente Contrato, plenamente vinculado ao processo de Pregão Eletrônico e à proposta, rege-se pela Lei Federal nº 8.666/93, bem como a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público.

| ITE M | DESCRIÇÃO | UNI D | MARCA | QUAN T | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|-------|---|-------|------------|--------|-------------|-------------|
| 01 | <i>ALHO Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.</i> | KG | IN NATUR A | 2.379 | 15,90 | 37.826,10 |

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | |
|--------------------------------|--|-------|----|-------|--------|------|-----------|
| Porção de 5g (1 colher de chá) | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | | | | | | |
| Valor Calórico | 5,65 Kcal | 0,28% | | | | | |
| Carboidrato | 1,20g | 0,40% | | | | | |
| Proteínas | 0,35g | 0,12% | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | |
| Fibra alimentar | 0g | 0% | | | | | |
| Sódio | 75mg | 3% | | | | | |
| Cálcio | 239mg | 24% | | | | | |
| 02 | <p>AÇÚCAR CRISTAL, Embalagem de 1kg, sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirada, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministerio da saude.</p> | | KG | CAETE | 11.221 | 3,25 | 36.468,25 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | |
| Porção 5g (1 colher de chá) | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | | | | | | |
| Valor Energético | 20Kcal= 84KJ | 1% | | | | | |
| Carboidratos | 5g | 2% | | | | | |
| Proteínas | 0g | 0% | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | 0% | | | | | |
| Fibra alimentar | 0g | 0% | | | | | |
| Sódio | 0mg | 0% | | | | | |

| 03 | <p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Embalagem de 1 kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1" data-bbox="148 584 762 1144"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção 50g (1/4 de xícara)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>187Kcal=728 KJ</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>40g</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>3,7g</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,9g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção 50g (1/4 de xícara) | | | Quantidade por porção | | %VD(*) | Valor Energético | 187Kcal=728 KJ | 9% | Carboidratos | 40g | 13% | Proteínas | 3,7g | 5% | Gorduras Totais | 0g | 0% | Gorduras Saturadas | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | 0% | Fibra alimentar | 0,9g | 4% | Sódio | 0mg | 0% | KG | PREDIL ETO | 17.362 | 2,96 | 51.391,52 |
|-----------------------------|---|------------------------|--|--|-----------------------------|--|--|-----------------------|--|--------|------------------|----------------|----|--------------|-----|-----|-----------|------|----|-----------------|----------------|----|--------------------|------|----|----------------|------------|----|-----------------|-----------|--------|-------|-----------|----|----|------------|--------|------|-----------|
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção 50g (1/4 de xícara) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 187Kcal=728 KJ | 9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 40g | 13% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 3,7g | 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0,9g | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 04 | <p>BISCOITO SALGADO DO TIPO CREAM CRACKER Embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricada a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1" data-bbox="148 1615 762 2092"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 30g (6 biscoitos)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>134 Kcal=563KJ</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>20g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>2,6g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>4,8g,das quais</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>1,7g</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>Não contém</td> <td>**</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 30g (6 biscoitos) | | | Quantidade por porção | | %VD(*) | Valor Energético | 134 Kcal=563KJ | 7% | Carboidratos | 20g | 7% | Proteínas | 2,6g | 3% | Gorduras Totais | 4,8g,das quais | 9% | Gorduras Saturadas | 1,7g | 8% | Gorduras Trans | Não contém | ** | PCT | 3 DE MAIO | 27.200 | 2,55 | 69.360,00 | | | | | | |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 30g (6 biscoitos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 134 Kcal=563KJ | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 20g | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 2,6g | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 4,8g,das quais | 9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 1,7g | 8% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | Não contém | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <table border="1"> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,6g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>170mg</td> <td>7%</td> </tr> </table> | Fibra alimentar | 0,6g | 2% | Sódio | 170mg | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|------------------------|---------|--------|------------------------------------|-----------|----|-----------------------|--------|--|----------------|-------------------|----|--------------|------|----|-----------|------|----|-----------------|----|----|--------------------|----|----|----------------|----|----|-----------------|--------|----|-------|-------|-----|-----|-------------|--------|------|-----------|
| Fibra alimentar | 0,6g | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 170mg | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 05 | <p>COLORAU Embalagem com 1000g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 2g (2 colheres de chá)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th colspan="2">%VD(†)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>5 Kcal</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>1g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>0,10mg</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>150mg</td> <td>6%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 2g (2 colheres de chá) | | | Quantidade por porção | %VD(†) | | Valor Calórico | 5 Kcal | 0% | Carboidratos | 1g | 0% | Proteínas | 0g | 0% | Gorduras Totais | 0g | 0% | Gorduras Saturadas | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Ferro | 0,10mg | 1% | Sódio | 150mg | 6% | KG | CORING A | 1.842 | 6,50 | 11.973,00 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 2g (2 colheres de chá) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD(†) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Calórico | 5 Kcal | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 1g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferro | 0,10mg | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 150mg | 6% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 06 | <p>EXTRATO DE TOMATE Embalagem de 310g (refil) – puro e concentrado, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme Anvisa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 60g (3 colheres de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th colspan="2">%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>30 Kcal= 127KJ</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>5,8g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0,7g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturada</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,8mg</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>382mg</td> <td>16%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 60g (3 colheres de sopa) | | | Quantidade por porção | %VD(*) | | Valor Calórico | 30 Kcal= 127KJ | 2% | Carboidratos | 5,8g | 2% | Proteínas | 0,7g | 1% | Gorduras Totais | 0g | 0% | Gorduras Saturada | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 0,8mg | 3% | Sódio | 382mg | 16% | PCT | JULIETA | 18.354 | 1,15 | 21.107,10 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 60g (3 colheres de sopa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Calórico | 30 Kcal= 127KJ | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 5,8g | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0,7g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturada | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0,8mg | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 382mg | 16% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 07 | <p>FUBÁ PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g - flocos de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de</p> | PCT | COLIBRI | 25.699 | 1,10 | 28.268,90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|----------------------------|-----------------|-----|
| Porção de 50g (1/2 xícara) | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | |
| Valor Calórico | 181 Kcal=760 KJ | 9% |
| Carboidratos | 38g | 13% |
| Proteínas | 4,1g | 8% |
| Gorduras Totais | 1,8g | 3% |
| Gorduras Saturadas | 0,3g | 1% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra alimentar | 3,7g | 15% |
| Sódio | 18mg | 1% |

08 **XERÉM PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO-** PCT COLIBRI 4.190 1,70 7.123,00

Embalagem de 500g – Xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|----------------------------|-----------------|-----|
| Porção de 50g (1/2 xícara) | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | |
| Valor Calórico | 180 Kcal=766 KJ | 9% |
| Carboidratos | 39g | 13% |
| Proteínas | 3,5g | 5% |
| Gorduras Totais | 1,9g | 3% |
| Gorduras Saturadas | 0,3g | 1% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra alimentar | 6,7g | 27% |

| | <i>Cálcio</i> | <i>3,5mg</i> | <i>0%</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|--------------|-----------|------------------------|--|--|------------------------------|--|--|-----------------------|--|--------|-------------------------|--------------------|-----|---------------------|-----|-----|------------------|----|-----|------------------------|------|----|--------------------------|------|----|-----------------------|------------|----|-------------------|-----|----|------------------------|------|----|--------------|-------|-----|--------------|-----|----|-----|-------------|-------|------|-----------|
| | <i>Ferro</i> | <i>1,2mg</i> | <i>9%</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Sódio</i> | <i>0mg</i> | <i>1%</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS, <i>Embalagem de 500g - Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 80g (1 prato raso)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Valor Energético</i></td> <td>286 Kcal=1202Kj</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td><i>Carboidratos</i></td> <td>60g</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td><i>Proteínas</i></td> <td>9g</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td><i>Gorduras Totais</i></td> <td>1,2g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td><i>Gorduras Saturada</i></td> <td>0,3g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td><i>Gorduras Trans</i></td> <td>Não contém</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td><i>Colesterol</i></td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td><i>Fibra alimentar</i></td> <td>1,7g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td><i>Ferro</i></td> <td>4,0mg</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td><i>Sódio</i></td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | | | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 80g (1 prato raso) | | | Quantidade por porção | | %VD(*) | <i>Valor Energético</i> | 286 Kcal=1202Kj | 14% | <i>Carboidratos</i> | 60g | 20% | <i>Proteínas</i> | 9g | 12% | <i>Gorduras Totais</i> | 1,2g | 2% | <i>Gorduras Saturada</i> | 0,3g | 1% | <i>Gorduras Trans</i> | Não contém | ** | <i>Colesterol</i> | 0mg | 0% | <i>Fibra alimentar</i> | 1,7g | 7% | <i>Ferro</i> | 4,0mg | 29% | <i>Sódio</i> | 0mg | 0% | PCT | GOSTOS O | 6.600 | 2,02 | 13.332,00 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 80g (1 prato raso) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Valor Energético</i> | 286 Kcal=1202Kj | 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Carboidratos</i> | 60g | 20% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Proteínas</i> | 9g | 12% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Gorduras Totais</i> | 1,2g | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Gorduras Saturada</i> | 0,3g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Gorduras Trans</i> | Não contém | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Colesterol</i> | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Fibra alimentar</i> | 1,7g | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Ferro</i> | 4,0mg | 29% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Sódio</i> | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 11 | <p>MARGARINA Embalagem de 500gr -produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <table border="1" data-bbox="167 750 638 1438"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 10g (1 colher de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>68Kcal=280 KJ</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>7,5g</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>2,1g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>1,9g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0mg</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>95mg</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>45mcg</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 10g (1 colher de sopa) | | | Quantidade por porção | | %VD(*) | Valor Energético | 68Kcal=280 KJ | 3% | Carboidratos | 0g | 0% | Proteínas | 0g | 0% | Gorduras Totais | 7,5g | 14% | Gorduras Saturadas | 2,1g | 10% | Gorduras Trans | 1,9g | ** | Colesterol | 0mg | ** | Fibra alimentar | 0g | 0% | Sódio | 95mg | 4% | Vitamina A | 45mcg | 8% | UND | CLAYB ON | 4.338 | 4,50 | 19.521,00 |
|-----------------------------------|---|------------------------|--|--|-----------------------------------|--|--|-----------------------|--|---------|------------------|------------------|----|--------------|----|----|-----------|------|-------|-----------------|-----------|-----|--------------------|------|-----|----------------|------|----|------------|-----|----|-----------------|----|----|-------|------|----|------------|-------|----|-----|-------------|-------|------|-----------|
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 10g (1 colher de sopa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 68Kcal=280 KJ | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 7,5g | 14% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 2,1g | 10% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 1,9g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colesterol | 0mg | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 95mg | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina A | 45mcg | 8% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | <p>ÓLEO DE SOJA Embalagem de 900ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1" data-bbox="167 1780 758 2078"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 13ml (1 colher de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Calórico</td> <td>108 Kcal =454 KJ</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 13ml (1 colher de sopa) | | | Quantidade por porção | | %VD(*) | Valor Calórico | 108 Kcal =454 KJ | 5% | Carboidratos | 0g | 0% | LT | LIZA | 3.076 | 8,15 | 25.069,40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 13ml (1 colher de sopa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Calórico | 108 Kcal =454 KJ | 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <table border="1"> <tbody> <tr><td>Proteínas</td><td>0g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Gorduras Totais</td><td>12g</td><td>22%</td></tr> <tr><td>Gorduras Saturadas</td><td>2,0g</td><td>9%</td></tr> <tr><td>Gorduras Trans</td><td>0g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Gorduras Monoinsaturadas</td><td>3,5g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Gorduras Polinsaturadas</td><td>6,5g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Ômega 3 (ácido linolênico)</td><td>0,5g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Ômega 6 (ácido linoléico)</td><td>6,0g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Colesterol</td><td>0g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Fibra alimentar</td><td>0g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Sódio</td><td>0mg</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Vitamina E</td><td>2,8mg</td><td>28%</td></tr> </tbody> </table> | Proteínas | 0g | 0% | Gorduras Totais | 12g | 22% | Gorduras Saturadas | 2,0g | 9% | Gorduras Trans | 0g | ** | Gorduras Monoinsaturadas | 3,5g | ** | Gorduras Polinsaturadas | 6,5g | ** | Ômega 3 (ácido linolênico) | 0,5g | ** | Ômega 6 (ácido linoléico) | 6,0g | ** | Colesterol | 0g | ** | Fibra alimentar | 0g | 0% | Sódio | 0mg | 0% | Vitamina E | 2,8mg | 28% | | | | | |
|------------------------------------|---|------------------------|----|----|------------------------------------|-----|-----|-----------------------|------|--------|----------------|----------------|----|--------------------------|------|----|-------------------------|------|-----|----------------------------|------|----|---------------------------|------|----|----------------|----|----|-----------------|-----|-----|-------|------|----|------------|------------|--------|------|-----------|--|--|--|
| Proteínas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 12g | 22% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 2,0g | 9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Monoinsaturadas | 3,5g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Polinsaturadas | 6,5g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ômega 3 (ácido linolênico) | 0,5g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ômega 6 (ácido linoléico) | 6,0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colesterol | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina E | 2,8mg | 28% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | <p>PROTEÍNADE SOJA Sabor carne – Embalagem de 400g, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1"> <thead> <tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr> <tr><th colspan="3">Porção de 50g (1 de xícara de chá)</th></tr> <tr><th colspan="2">Quantidade por porção</th><th>%VD(*)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Valor Calórico</td><td>139Kcal=584 KJ</td><td>7%</td></tr> <tr><td>Carboidratos</td><td>10g</td><td>3%</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>24g</td><td>32%</td></tr> <tr><td>Gorduras Totais</td><td>0g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Gorduras Saturada</td><td>0g</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Gorduras Trans</td><td>0g</td><td>**</td></tr> <tr><td>Fibra alimentar</td><td>10g</td><td>40%</td></tr> <tr><td>Sódio</td><td>15mg</td><td>0%</td></tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 50g (1 de xícara de chá) | | | Quantidade por porção | | %VD(*) | Valor Calórico | 139Kcal=584 KJ | 7% | Carboidratos | 10g | 3% | Proteínas | 24g | 32% | Gorduras Totais | 0g | 0% | Gorduras Saturada | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 10g | 40% | Sódio | 15mg | 0% | PCT | SUPRES SOY | 19.112 | 2,70 | 51.602,40 | | | |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 50g (1 de xícara de chá) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Calórico | 139Kcal=584 KJ | 7% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 10g | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 24g | 32% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturada | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 10g | 40% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 15mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 14 | <p>SAL IODADO E REFINADO Embalagem de 1Kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.</p> <table border="1" data-bbox="169 497 555 797"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 1g (1 pitada)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th colspan="2">%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sódio</td> <td>390mg</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Iodo</td> <td>0,04mg</td> <td>26%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 1g (1 pitada) | | | Quantidade por porção | %VD(*) | | Sódio | 390mg | 16% | Iodo | 0,04mg | 26% | KG | PURO SAL | 1.789 | 0,75 | 1.341,75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|------------------------|--|--|------------------------------------|--|--|-----------------------|--------|--|------------------|------------------|-----|--------------|--------|-----|-----------|----------|-------|-----------------|----------|----|-------------------|----|----|----------------|----|----|-----------------|------|----|-------|-----|----|--------|-------|-----|-------|-------|-----|------------|-------|-----|------------|--------|-----|------------|-------|-----|-------------|--------|-----|---------|-------|-----|-----|------|-------|------|-----------|
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 1g (1 pitada) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 390mg | 16% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Iodo | 0,04mg | 26% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ Sachê 400g de achocolatado em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: achocolatado em pó) não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada de 400g, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de entrega na unidade.</p> <table border="1" data-bbox="169 1180 663 2042"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 20g (2 colheres de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th colspan="2">%VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>74Kcal= 319KJ</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>15g</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0,7g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturada</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>1,1g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>7mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Cálcio</td> <td>272mg</td> <td>27%</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>2,6mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>113mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>0,95mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>8,4mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B2</td> <td>0,25mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Niacina</td> <td>3,0mg</td> <td>19%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 20g (2 colheres de sopa) | | | Quantidade por porção | %VD(*) | | Valor Energético | 74Kcal= 319KJ | 4% | Carboidratos | 15g | 6% | Proteínas | 0,7g | 1% | Gorduras Totais | 0g | 0% | Gorduras Saturada | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 1,1g | 4% | Sódio | 7mg | 0% | Cálcio | 272mg | 27% | Ferro | 2,6mg | 19% | Vitamina A | 113mg | 19% | Vitamina D | 0,95mg | 19% | Vitamina C | 8,4mg | 19% | Vitamina B2 | 0,25mg | 19% | Niacina | 3,0mg | 19% | PCT | APTI | 5.425 | 3,40 | 18.445,00 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 20g (2 colheres de sopa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD(*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 74Kcal= 319KJ | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 15g | 6% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0,7g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturada | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 1,1g | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 7mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cálcio | 272mg | 27% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferro | 2,6mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina A | 113mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina D | 0,95mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina C | 8,4mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B2 | 0,25mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Niacina | 3,0mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <table border="1"> <tr> <td>Vitamina B6</td> <td>0,25mg</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B12</td> <td>0,45mg</td> <td>19%</td> </tr> </table> | Vitamina B6 | 0,25mg | 19% | Vitamina B12 | 0,45mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|------------------------|---------|-------|----------------------------|-----------|-----|-----------------------|-----|-----|------------------|-----------|----|--------------|----|----|-----------|----|----|-----------------|----|----|--------------------|----|----|----------------|----|----|-----------------|----|----|-------|-----|----|-----|---------|----|------|--------|
| Vitamina B6 | 0,25mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B12 | 0,45mg | 19% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | <p>ADOÇANTE DIETETICO Embalagem de 100ml - A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 0,13ml (3 gotas)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th>%VD</th> <th>(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>0Kcal=0KJ</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 0,13ml (3 gotas) | | | Quantidade por porção | %VD | (*) | Valor Energético | 0Kcal=0KJ | 3% | Carboidratos | 0g | 0% | Proteínas | 0g | 0% | Gorduras Totais | 0g | 0% | Gorduras Saturadas | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 0g | 0% | Sódio | 0mg | 0% | UND | MARAT A | 60 | 4,15 | 249,00 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 0,13ml (3 gotas) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | %VD | (*) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 0Kcal=0KJ | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | <p>CAFÉ, EMBALADO A VÁCUO Café tradicional torrado moído 1° qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - abic, embalagem a vacuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnnpa, pacote 250.0 gramas.</p> | UND | BOM DIA | 6.286 | 5,50 | 34.573,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 5g (1 colher de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>*)</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>21Kcal=88KJ</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>3,3g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0,7g</td> <td>1% </td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0,6g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>2,6g</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 5g (1 colher de sopa) | | | Quantidade por porção | | %VD(| | | *) | Valor Energético | 21Kcal=88KJ | 1% | Carboidratos | 3,3g | 1% | Proteínas | 0,7g | 1% | Gorduras Totais | 0,6g | 1% | Gorduras Saturadas | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 2,6g | 10% | Sódio | 0mg | 0% | | | | | |
|------------------------------------|---|------------------------|--|--|------------------------------------|--|--|-----------------------|--|------|--|--|----|------------------|---------------|----|--------------|------|----|-----------|------|----|-----------------|------|----|--------------------|------|----|----------------|----|----|-----------------|------|-----|-------|-----|----|----|------|-------|------|----------|
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 5g (1 colher de sopa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | *) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 21Kcal=88KJ | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 3,3g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 0,7g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0,6g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 2,6g | 10% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | <p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Embalagem com 450g - aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, de coloração bege, isento de odores e sabores estranhos, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – cnpa. O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 30g (2 colheres de sopa)</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>*)</td> </tr> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>102Kcal=428KJ</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>17g</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4,8g</td> <td>1% </td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>1,8g</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0,4g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>3g</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>0mg</td> <td>0%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 30g (2 colheres de sopa) | | | Quantidade por porção | | %VD(| | | *) | Valor Energético | 102Kcal=428KJ | 5% | Carboidratos | 17g | 6% | Proteínas | 4,8g | 1% | Gorduras Totais | 1,8g | 3% | Gorduras Saturadas | 0,4g | 2% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 3g | 12% | Sódio | 0mg | 0% | KG | APTI | 1.728 | 9,05 | 5.638,40 |
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 30g (2 colheres de sopa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | *) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 102Kcal=428KJ | 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 17g | 6% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 4,8g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 1,8g | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0,4g | 2% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 3g | 12% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 0mg | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 19 | <p>CEBOLA Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.</p> <table border="1" data-bbox="169 580 636 1270"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção de 100g</th> </tr> <tr> <th>Quantidade por porção</th> <th></th> <th>%VD(</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>*)</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>39Kcal=428KJ</td> <td>1,95%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>8,9g</td> <td>2,97%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,17g</td> <td>1,56%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>0,1g</td> <td>0,18%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>2,2g</td> <td>8,8%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>1mg</td> <td>0,04%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>5000UI</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table> | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | Porção de 100g | | | Quantidade por porção | | %VD(| | | *) | Valor Energético | 39Kcal=428KJ | 1,95% | Carboidratos | 8,9g | 2,97% | Proteínas | 1,17g | 1,56% | Gorduras Totais | 0,1g | 0,18% | Gorduras Saturadas | 0g | 0% | Gorduras Trans | 0g | ** | Fibra alimentar | 2,2g | 8,8% | Sódio | 1mg | 0,04% | Vitamina A | 5000UI | 100% | KG | IN NATUR A | 4.760 | 3,00 | 14.280,00 |
|------------------------|--|------------------------|-------------|------------|----------------|------------|--|-----------------------|--|------|--|--|----|------------------|--------------|-------|--------------|------|-------|-----------|-------|-------|-----------------|------|-------|--------------------|----|----|----------------|----|----|-----------------|------|------|-------|-----|-------|------------|--------|------|----|------------------|-------|------|-----------|
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porção de 100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD(| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | *) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 39Kcal=428KJ | 1,95% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 8,9g | 2,97% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 1,17g | 1,56% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 0,1g | 0,18% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 2,2g | 8,8% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 1mg | 0,04% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina A | 5000UI | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | <p>CARNE BOVINA (MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE), Embalagem de 1kg - Trata-se de um produto cru, congelado, de coloração vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados, com odor e sabor característicos e ausência de ranço. Os ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS; A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico</p> | KG | FORTB OI | 14.00 0 | 9,20 | 128.800,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|------------------|-------------------|-------|--------------|-----------|----|-----------|--------|-----|-----------------|-------|-----|--------------------|-------|-----|----------------|-------|----|-----------------|-------|-----|-----------------|----------|----|-------|------|----|-------|-----|----|----|--------|--------|------|------------|
| | para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (1 porção) Quantidade por porção % (VD)</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>181,38Kcal= 567KJ</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>1,28g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>21,09g</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>9,51g</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>5,52g</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0,55g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0,54g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>158,24mg</td> <td>5%</td> </tr> </table> | Valor Energético | 181,38Kcal= 567KJ | 9% | Carboidratos | 1,28g | 0% | Proteínas | 21,09g | 28% | Gorduras Totais | 9,51g | 17% | Gorduras Saturadas | 5,52g | 16% | Gorduras Trans | 0,55g | 1% | Fibra alimentar | 0,54g | 1% | Sódio | 158,24mg | 5% | | | | | | | | | | | |
| Valor Energético | 181,38Kcal= 567KJ | 9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 1,28g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 21,09g | 28% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 9,51g | 17% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 5,52g | 16% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0,55g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0,54g | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 158,24mg | 5% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | <p>FRANGO (COXA E SOBRECOXA) CONGELADO. Cortes congelados de frango s/ osso e s/ pele (coxas e sobrecoxas) - Embalagem de 2kg-2,5kg – Preparado a partir de aves sadias, abatidas sobre prévia inspeção sanitária. O produto não poderá conter pele, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Deve conter aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças; consistência firme e compacta e odor e sabor característicos do frango. Embalados em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (1/2 unidade) Quantidade por porção % (VD)</p> <table border="1"> <tr> <td>Valor Energético</td> <td>160Kcal = 672KJ</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>19g</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais</td> <td>9g</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas</td> <td>2g</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Coolesterol</td> <td>88mg</td> <td>29%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>0g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>95mg</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Ferro</td> <td>1mg</td> <td>1%</td> </tr> </table> | Valor Energético | 160Kcal = 672KJ | 8% | Carboidratos | 0g | 0% | Proteínas | 19g | 25% | Gorduras Totais | 9g | 16% | Gorduras Saturadas | 2g | 9% | Gorduras Trans | 0g | 0% | Coolesterol | 88mg | 29% | Fibra alimentar | 0g | 0% | Sódio | 95mg | 4% | Ferro | 1mg | 1% | KG | GUIBON | 30.200 | 6,69 | 202.038,00 |
| Valor Energético | 160Kcal = 672KJ | 8% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidratos | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 19g | 25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Totais | 9g | 16% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Saturadas | 2g | 9% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gorduras Trans | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coolesterol | 88mg | 29% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra alimentar | 0g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sódio | 95mg | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ferro | 1mg | 1% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | Ovos brancos – Os ovos devem ser acondicionados em | BDJ | LUNA | 5.205 | 10,30 | 53.611,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | |
|---------------------------|---------|-------|
| Porção de 50g (1 unidade) | | |
| Quantidade por porção | (%VD) | |
| Valor Energético | 74Kcal= | 3,73% |
| Carboidratos | 0,0g | 0,0% |
| Proteínas | 0,3g | 0,6% |
| Gorduras Totais | 0g | 0,0% |
| Gorduras Saturadas | 1,55g | 3,1% |
| Gorduras Trans | 0g | 0,0% |
| Coolesterol | 274mg | 54,8% |
| Fibra alimentar | 0g | 0,0% |
| Sódio | 0,5mg | 1,0% |
| Vitamina A | 200 UI | 4,0% |
| Calcio | 28mg | 0,56% |
| Ferro | 1mg | 100% |

R\$ 842.019,32 (Oitocentos e Quarenta e Dois Mil, Dezenove Reais e trinta e Dois centavos).

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO DE INÍCIO DO FORNECIMENTO E DURAÇÃO DO CONTRATO

2.1. O prazo máximo para o início da execução do objeto desta contratação será de forma imediata, a partir da assinatura do contrato pelas partes, em atendimentos de acordo com as requisições da área gestora;

2.2 O prazo de vigência do contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2022, considerado da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA PRORROGAÇÃO

3.1. Quando da prorrogação contratual, a contratante assegurar-se-á de que os preços contratados continuam compatíveis com os praticados no mercado, para os itens contratados, respeitada a categoria, e preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

I - Quando os serviços forem prestados regularmente;

- II - A CONTRATADA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do não cumprimento do prazo de entrega da garantia contratual;
- III - O CONTRATANTE ainda tenha interesse na realização do fornecimento dos produtos;
- IV - O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para o CONTRATANTE;
- V - A CONTRATADA concorde expressamente com a prorrogação.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR E DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1. Considerando o(s) item(ns) descrito(s) na tabela constante no subcláusula Única, da Cláusula Primeira, fica o valor global deste contrato **em R\$ 842.019,32 (Oitocentos e Quarenta e Dois Mil, Dezenove Reais e trinta e Dois centavos).**

4.2 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

4.3 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

4.4 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

4.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.6 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

4.7 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

4.8 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

4.9 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

4.10 Constatando-se, a irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

4.11 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

4.12 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios

pertinentes necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

4.13 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

4.14 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

4.15 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

4.16 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

4.17 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

4.18 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,000189589, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(9,25 / 100)}{365} \quad I = 0,000189589$$

TX = Percentual da taxa anual = 9,25%

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

5.1 As despesas com os serviços decorrentes do presente contrato correrão à Conta das dotações orçamentárias a seguir descritas:

Dotacao 82

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 500.1001 - Recursos não vinculados de Impostos – Educação

Dotacao 84

15.000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

15.003 - DEPARTAMENTO DE ORIENTAÇÃO A MERENDA E EVENTOS

Ação : 1230612022.091 - Manutenção das atividades gerais do programa Alimentação Escolar

Despesa : 33903000 - Material de Consumo

Fonte : 552 - Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de

Alimentação Escolar (PNAE)

CLÁUSULA SEXTA -DAS ALTERAÇÕES, ACRESCIMOS E SUPRESSÕES

6.1.A CONTRATADA deverá aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste instrumento, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA SETIMA - São obrigações da CONTRATADA:

7.1 A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: tipo do produto e procedência.

7.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.3 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.4 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.5 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7.6 Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

7.7 Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os produtos ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.

7.8 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

7.9 Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

CLAUSULA OITAVA - São obrigações da CONTRATANTE:

São obrigações da Contratante:

8.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.6 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLAUSULA NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será impedido de participar de licitações, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

9.2. A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93:

a - advertência;

b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado;

c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato;

d - simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

9.3. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

9.4 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

9.5 Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

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

9.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

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

9.9 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou

estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

9.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA - RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

10.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

§ 1º O objeto desta licitação será fiscalizado:

I - Pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante Boletim de Acompanhamento de fornecimento, que será emitido mensalmente pelo **Fiscal de contratos o Sr. Paulo Vinícius Batista Bezerra, CPF: 116.922.324-95 e Portaria N° 046/2022**, assinado pelas partes em até 04 (quatro) dias após o encerramento do mês;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

11.1 O(s) empregado(s) e prepostos da CONTRATADA não terão quaisquer vínculos empregatícios com a CONTRATANTE, correndo por conta exclusiva da primeira todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial, as quais se obriga a saldar na época devida.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12.1 Os casos omissos serão resolvidos com base nos princípios e regras do Direito Civil e Direito Administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VINCULAÇÃO

13.1 Este termo vincula-se ao pela Lei Federal nº 8.666/93, bem como a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1 As partes elegeram o Fórum da Comarca de Pesqueira/PE, excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 04 (quatro) vias de igual teor.

Pesqueira-PE, 07 de março de 2022

THIAGO TORRES DE LIMA
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO
CNPJ/MF sob o nº 06.074.663/0001-37
CONTRATANTE

Y M S DA SILVA EIRELI
CNPJ sob o nº 22.909.366/0001-10
YTALLO MARCONDES SABINO DA
SILVA
CPF sob o nº 107.693.024-75
CONTRATADA

Testemunhas :

CPF:

CPF: