



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº2302002/2022**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 005/2022 – PMC – SRP**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 -OBJETIVO:**

O presente Pregão Eletrônico tem por objeto para finalidade de registro de preço a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Assistência Social e Saúde, da Prefeitura Municipal Capanema, conforme descrições e especificações apresentadas no Anexo - A deste documento.

**2- JUSTIFICATIVA**

A aquisição é necessária para o bom funcionamento dos serviços administrativos e ações das secretarias municipais, que necessitam de generos alimentícios para fornecimento e preparo de refeições, aos pacientes, servidores e beneficiários das ações e do serviço público oferecido nos departamentos de suas secretarias.

2.3. O Decreto Federal nº 7.892/2013 que instituiu o Registro de Preços previu a adoção do instituto nas seguintes hipóteses:

- 1. Quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes.*
- 2. Quando, for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para o atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou programa de governo.*
- 3. Quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.*
- 4. Quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa.*

2.4. Nesse contexto, das hipóteses citadas ao norte podemos verificar que objeto em exame, se enquadra em todas as situações previstas pelo legislador, portanto, não resta qualquer dúvida que o Registro de Preços foi certamente a melhor escolha para esse tipo de contratação.

2.5. Ademais, o Registro de Preços não compromete recursos financeiros, pois somente haverá a necessidade de disponibilizar o valor registrado no momento da aquisição.

2.6. Salientamos que esta municipalidade apenas contratará, conforme a sua necessidade, os itens e nas quantidades que realmente forem necessárias ao pleno funcionamento e eficácia da máquina administrativa.

2.7. O uso do Sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de aquisições frequentes e pelas vantagens oferecidas pelo sistema de registro de preços para aquisição de bens e serviços comuns.

2.8 . O modo de julgamento das propostas deverá ser por item, com o objetivo de aumentar a participação e competitividade.

**ESTIMATIVA DE QUANTIDADE:**

3.1 A quantidade máxima e mínima estimada a serem adquiridas pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, é fixada de acordo com o Anexo II.

3.2 A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 8.666/93, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições

### **3- DA EXECUÇÃO**

4.1 O objeto deve ser entregue no **Almoxarifado da Secretaria Municipal de Saúde**, na Av. Barão de Capanema, 1920, Areia Branca, CEP. 68.700-000, Capanema/PA e na **Secretaria de Assistência Social** Rua D. Pedro II, S/N, em frente ao antigo hospital das clínicas, Centro, Cep. 68.700-130, Capanema/Pará, de Segunda a Sexta-Feira das 08h00 às 14h00.

a) A entrega dos produtos deverá ser no prazo máximo de 08(oito) dias contados a partir do recebimento da Ordem de fornecimento.

### **2. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

a) A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição.

b) O prazo previsto para entrega deverá observar o subitem 4.1.a deste Termo de Referência.

Os produtos deverão ser entregues no **Almoxarifado da Secretaria Municipal de Saúde**, na Av. Barão de Capanema, 1920, Areia Branca, CEP. 68.700-000, Capanema/PA e na **Secretaria de Assistência Social** Rua D. Pedro II, S/N, em frente ao antigo hospital das clínicas, Centro, Cep. 68.700-130, Capanema/Pará, de Segunda a Sexta-Feira das 08h00 às 14h00.

c) As mercadorias entregues deverão vir acompanhadas da documentação fiscal, juntamente com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 08h00 às 14h00.

d) Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens originais, contendo: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.

e) Os produtos deverão ter, na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer, com a data de validade impressa em cada item.

f) Todas as despesas com transportes correrão por conta da contratada.

g) A **Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria de Assistência Social** poderá se recusar a receber o objeto contratado, caso esteja em desacordo com a proposta apresentada pela empresa contratada, fato este que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito a indenização;

### **3. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

6.1. O(s) objeto(s) serão recebidos nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93.

6.1.1. Pelo servidor responsável no ato da entrega;

a) Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 03 (três) dias úteis. Só então será atestada a nota fiscal.

6.2. Serão recusados os materiais que apresentarem inadequados ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.

6.3. O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe à Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da solicitação.

6.4. Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.

6.5. Os produtos deverão ser acondicionados conforme praxe do fabricante devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constando a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor.

#### **4. DA GARANTIA**

- a) A garantia, quanto às qualidades específicas e aplicações dos itens deste Termo de Referência, deverá obedecer à estipulada pelos respectivos fabricantes, sem prejuízo das garantias e direitos legais inscritos no Código de Defesa do Consumidor – CDC, não podendo ser inferior a 01(um) ano.
- b) A(s) empresa(s) deverão, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e às suas expensas, proceder à substituição, troca ou reposição dos materiais que porventura forem entregues com defeito, danificados, ressecados ou não compatíveis com as especificações deste Termo de Referência.

#### **5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

- a) Entregar o objeto deste Termo de Referência na forma e prazo acima estabelecidos, mediante apresentação da Notas Fiscais devidamente preenchidas, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa contratada;
- b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de consumo, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;
- c) Assumir a responsabilidade por toda a logística de entrega;
- d) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;
- e) Entregar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;
- f) Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;
- g) Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;
- h) Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- i) Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;
- j) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.
- k) Garantir a qualidade dos produtos e a regularidade do fornecimento

#### **9- DA CONTRATANTE:**

- 9.1 Emitir Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento;
- 9.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa contratada, de acordo como os termos deste documento;
- 9.3 Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;
- 9.4 Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento;
- 9.5 Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;
- 9.6 Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e identificados com crachá;
- 9.7 Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados;
- 9.8 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 9.9 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de representante especialmente designado;
- 9.10 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

## **10 FORMA DE PAGAMENTO:**

**10.1** O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.

**10.2** Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

**10.3** Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

## **11 DAS CONDIÇÕES GERAIS**

11.1 O produto ofertado pela CONTRATADA deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas preconizados pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABTN, INMETRO, Sistema de Inspeção Sanitária, etc; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

11.2 Qualquer tolerância da Administração Pública quanto a eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

11.3 Cumprir e fazer cumprir, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostos por este Termo de Referência.

11.4 A Contratada se obriga a aceitar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas respeitando os limites do artigo 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da (s) proposta (s) Contratada (s), diante de necessidade comprovada da Administração.

11.5 Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

**ANEXO A**

ITEM	ALIMENTO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT. MINIMA	QUANT. MÁXIMA
1	<b>ABACATE</b>	Com Casca áspera de cor verde, de cor uniforme, íntegros, livres de pontos escuros, e deve ter uma textura macia e firme, mas não mole. De tamanho médio. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetes plásticas e vasadas que comportem até dez quilos do produto. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	<b>1720</b>	<b>2064</b>
2	<b>ABACAXI</b>	<b>ABACAXI</b> -; limpo, de primeira, firmes e íntegras; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	<b>1690</b>	<b>2028</b>
3	<b>ABÓBORA</b>	Grupo: Regional, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano, contendo características e cor uniforme.	KG	<b>1920</b>	<b>2304</b>
4	<b>ACHOCOLATADO</b>	Instantâneo, adoçado – embalagem primária de pacotes de 400g, com data de fabricação, validade e lote. Na embalagem secundária com informações sobre data de fabricação, validade e lote.	PCT	<b>2331</b>	<b>2797</b>
5	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b>	Embalagem primaria de 01kg, fardo com 30kg. Com validade de no mínimo 24 meses e com data de validade mínima de 12 meses da entrega no departamento. Na embalagem secundária com informações sobre data de fabricação, validade e lote.	KG	<b>14400</b>	<b>17280</b>
6	<b>ALFACE</b>	De 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	MAÇ O	<b>506</b>	<b>607</b>
7	<b>ALHO</b>	In natura, de boa qualidade e isento de mofo e impurezas. A embalagem deve ser plástica transparente e ter rótulo contendo informação nutricional, peso do produto, data de validade.	KG	<b>600</b>	<b>720</b>
8	<b>ARROZ PARBOILIZADO</b>	Parabolizado embalado em pacote de 01kg, fardo de 30kg, validade de no mínimo 12 meses, com data de embalsamento não superior a 30 dias da data de entrega. Na embalagem primária contendo a tabela nutricional e data de validade, na embalagem secundária contendo data de fabricação, validade e	KG	<b>16000</b>	<b>19200</b>

		lote.			
9	<b>ADOÇANTE</b>	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% stevia. Unidade de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a parti da data de entrega. Com data de fabricação, validade e lote.	UND	<b>510</b>	<b>612</b>
10	<b>AVEIA EM FLOCOS</b>	Flocos finos, embalagem de 450g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote	UND	<b>660</b>	<b>792</b>
11	<b>BANANA PRATA</b>	Prata, tipo I, em pencas. Devera está em bom estado de conservação, ter coloração amarelo com pontas verde, sem manchas marrons, sem partes moles, isenta de enfermidades, isenta de resíduos de substancias nocivas à saúde, e isenta de sabor e/ou odor estanho ao produto. Deverá apresentar polpa firme e intacta, com sabor, cor e odor característicos. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até dez quilos do produto. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto	KG	<b>5000</b>	<b>6000</b>
12	<b>BATATA ESCOVADA</b>	De primeira qualidade; comum; escovada; media; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachadura; podridão, e os defeitos internam; como coração oco, negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substancias terroso, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Gêneros pesados deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até 15 quilos do produto. Também será aceito o acondicionamento e transporte feitos em sacas de rafia contendo até vinte quilos do gênero. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	<b>4000</b>	<b>4800</b>
13	<b>BATATA PALHA</b>	Com sabor, odor e textura característicos do produto, embalagem de 150g, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação, validade e lote	PCT	<b>430</b>	<b>516</b>

14	<b>BETERRABA</b>	Tipo I, uniforme, da casca lisa, fresca, compacta e firme, sem rachaduras ou manchas, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa a normal. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até quinze quilos do produto, também será aceito acondicionamento e transporte feitos em sacas de rafia contendo até vinte quilos do gênero. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	<b>400</b>	<b>480</b>
15	<b>BISCOITO DOCE MAISENA</b>	Tipo doce maisena, acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos, vedados com 400g e embalado em caixa de papelão limpa, íntegra e residentes contendo 20 pacotes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses.	PCT	<b>9500</b>	<b>11400</b>
16	<b>BISCOITO DOCE</b>	Tipo Maria, acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos, vedados com 400g e embalado em caixa de papelão limpa, íntegra e residentes contendo 20 pacotes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses	PCT	<b>10500</b>	<b>12600</b>
17	<b>BISCOITO SALGADO</b>	Tipo cream crack, acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos, vedados com 400g e embalado em caixa de papelão limpa, íntegra e residentes contendo 20 pacotes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, validade e qualidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses.	PCT	<b>10500</b>	<b>12600</b>
18	<b>BISCOITO Á BASE DE CEREAIS COM GOTAS DE CACAU E MEL</b>	Tipo evita, sabor mel e caco, em embalagem individual de 300g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	<b>500</b>	<b>600</b>
19	<b>BOMBOM DE CHOCOLATE</b>	Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 50 unidades. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser indicada a marca	PCT	<b>800</b>	<b>960</b>
20	<b>CANELA EM PÓ</b>	Embalagem com 25 g, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional	UND	<b>120</b>	<b>144</b>

21	<b>CAFÉ EM PÓ</b>	Torrado e moído, tradicional, com selo de pureza abic (associação brasileira da ind. do café) embalagem com 250 gramas.	KG	<b>11910</b>	<b>14292</b>
22	<b>CARNE TIPO CHARQUE</b>	Carne de charque bovina tipo charque embalagem em filme pvc transparentes ou saco plástico transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa 304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 da Anvisa n.105 de 19/05/99	KG	<b>2300</b>	<b>2760</b>
23	<b>CARNE BOVINA COM OSSO</b>	Tipo: agulha, alcatra, pá, patinho, chã de dentro, in natura, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacto, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 01 meses a contar a partir da data de entrega. Acondicionamento e Transporte sob refrigeração em temperaturas variando de -1 a 10°C, Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	<b>3500</b>	<b>4200</b>
24	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b>	In natura com até 3% de gordura. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacto, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 01 meses a contar a partir da data de entrega. Acondicionamento e Transporte sob refrigeração em temperaturas variando de -1 a 10°C, Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	<b>8500</b>	<b>10200</b>
25	<b>CARNE BOVINA PARA BIFE</b>	Tipo patinho, alcatra, in natura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacto, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 01 meses a contar a partir da data de entrega. Acondicionamento e Transporte sob refrigeração em	KG	<b>4500</b>	<b>5400</b>



		temperaturas variando de -1 a 10°C, Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
26	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO</b>	Tipo, chã de dentro, patinho, in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacto, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 01 meses a contar a partir da data de entrega. Acondicionamento e Transporte sob refrigeração em temperaturas variando de -1 a 10°C Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	<b>5100</b>	<b>6120</b>
27	<b>CEBOLA</b>	De primeira qualidade; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até quinze quilos do produto, também será aceito acondicionamento e transporte feitos em sacas de rafia contendo até vinte quilos do gênero. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	<b>2800</b>	<b>3360</b>

28	<b>CESTA BASICA</b>	<p>Kit Cestas Básicas, embalados em fardos transparente resistentes.</p> <p>Constituído dos elementos abaixo relacionados, os quais formam 01 Cesta Básica: 02 - Arroz, grupo beneficiado, classe longo fino, tipo I, isento de mofo, embalado em saco plástico de 1,0 contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. 01-Café torrado e moído, embalagem de 500g, de primeira qualidade. O produto deverá ter registro em órgão competente e a embalagem deverá conter a especificação do produto, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade. 01 - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. A iodação do sal deve seguir a legislação específica embalagem de polietileno de 1,0 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. 02-Óleo: de soja, tipo I, classe refinado, embalagem plástica de 900 ml cada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. 02 - Farinha de trigo, especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1,0 Kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.</p> <p>02 -Feijão tipo I, carioquinha, in natura, novo, grãos inteiros aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade, secos, embalagem plástica de 1,0Kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. 01 -Açúcar: cristal, especial, cor clara, embalagem plástica de 1,0 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. 01 -Bolacha de água e sal, em sua composição apresenta entre outros ingredientes farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem de 400g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. 01 - Farinha de mandioca: torrada, tipo I, embalagem transparente de 1,0 Kg contendo as especificações do produto, marca do produto, data de fabricação e prazo de validade. 01 Fubá de milho, mimoso, produzido a partir de grão de milho de primeira qualidade, produto amarelo, de aspecto fino, livre de umidade, contendo ferro e ácido fólico, embalagem plástica transparente de 1,0 Kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. 01 - Macarrão tipo espaguete, massa de sêmola com ovos,</p>	UND	<b>800</b>	<b>960</b>
----	---------------------	--	-----	------------	------------

		As massas ao serem postas na água não deverão turváveis antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de duas vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica de 1,0 Kg			
29	<b>CENOURA</b>	De primeira qualidade; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até quinze quilos do produto. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	<b>3012</b>	<b>3614</b>
30	<b>CHEIRO VERDE</b>	De 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, maços de 400g cada.	MAÇ O	<b>2350</b>	<b>2820</b>
31	<b>CHUCHU</b>	Verde claro, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de	KG	<b>2200</b>	<b>2640</b>

		pesagem.			
32	<b>COLORAU</b>	Em pó, apresentando rotulo com composição nutricional, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primaria plástica de 100g.	PCT	<b>2840</b>	<b>3408</b>
33	<b>COUVE</b>	Do tipo manteiga, de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, nem amarelados, maços de 400g cada.	MAÇ O	<b>2340</b>	<b>2808</b>
34	<b>CREME DE LEITE</b>	UHT homogeneizado, com gordura entre 20% e 25%, em embalagem tetra pak de 200g, com data de fabricação e validade.	UND	<b>3350</b>	<b>4020</b>
35	<b>COMINHO</b>	Cominho em pó, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade - embalagem de 100 g	KG	<b>2380</b>	<b>2856</b>
36	<b>ERVILHA</b>	Ingredientes: ervilha, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 200g. Apresentando data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	<b>3520</b>	<b>4224</b>
37	<b>EXTRATO DE TOMATE</b>	Tradicional, embalagem pode ser de sachê de 340g, ou embalagem tetra paz de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	<b>2800</b>	<b>3360</b>
38	<b>FARINHA D'AGUA</b>	Classe amarela isenta de matérias terrosas, parasitas e umidade. Apresentar coloração homogênea e ausência de odores. Validade mínima de 180 dias. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em sacas plásticas atóxicas de até 60kg do produto. Rotulagem com informação. Identificação do produto, classificação e marca, Nome e endereço do fabricante; Data da fabricação, prazo de validade e peso liquido; Número de registro no órgão competente; Informação da composição nutricional. Informação da composição nutricional.	KG	<b>5000</b>	<b>6000</b>
39	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	De 1ª qualidade, embalagem com 1 Kg. Contendo data de validade.	KG	<b>380</b>	<b>456</b>
40	<b>FARINHA PARA FAROFA</b>	Farinha de mandioca para farofa. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação,	KG	<b>2500</b>	<b>3000</b>

		validade e lote.			
41	<b>FEIJÃO CARIOQUINHÁ</b>	Carioquinha, de primeira qualidade constituída de no mínimo de 90% de grãos inteiro e integro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	<b>5600</b>	<b>6720</b>
42	<b>FEIJÃO PRETO</b>	Tipo preto, de primeira qualidade constituída de no mínimo de 90% de grãos integro e integro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagens de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	<b>1850</b>	<b>2220</b>
43	<b>FERMENTO BIOLOGICO</b>	Fermento biológico instantâneo em embalagem de 125 gramas.	UND	<b>250</b>	<b>300</b>
44	<b>FÍGADO BOVINO</b>	In natura, Prazo de validade mínimo de 01 mês a partir data de entrega. Com selo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade, data da pesagem.	KG	<b>410</b>	<b>492</b>
45	<b>FRANGO ABATIDO</b>	Abatido, congelado, embalado em embalagem plástica de 01 kg, com validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Acondicionamento e transporte: devem ser transportados em caixas de papelão com até vinte quilos, com rotulo que informe as especificações de: peso, data de fabricação e validade e registro de órgãos de inspeção oficiais.	KG	<b>6950</b>	<b>8340</b>
46	<b>LARANJA</b>	Com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	<b>1300</b>	<b>1560</b>
47	<b>LEITE CONDENSADO</b>	Leite condensando integral. Em embalagem tetra parck de 395g, com data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	UND	<b>3800</b>	<b>4560</b>
48	<b>LEITE DE COCO</b>	Embalagem com 500 ml, dizeres rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	UND	<b>800</b>	<b>960</b>

49	<b>LEITE EM PÓ</b>	Contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, residentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, íntegra e residente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses.	PCT	<b>15000</b>	<b>18000</b>
50	<b>LIMÃO</b>	Taiti deverá obedecer a um padrão mínimo de qualidade, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, devem estar íntegros com cor, odor característicos.	KG	<b>1144</b>	<b>1372</b>
51	<b>MAÇÃ</b>	Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	<b>6145</b>	<b>7374</b>
52	<b>MACARRÃO</b>	Tipo espaguete, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	PCT	<b>9500</b>	<b>11400</b>
53	<b>MAIONESE</b>	A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem, com 500 g.	UND	<b>560</b>	<b>672</b>
54	<b>MAMÃO</b>	Variedade papaia, em grau médio de amadurecimento, tamanho médio, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com pouca firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até quinze quilos do produto. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	<b>3172</b>	<b>3806</b>
55	<b>MARGARINA</b>	Com sal, com mais de 60% lipídeos, embalagens de 250g ou 500g, que contenham data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	KG	<b>650</b>	<b>780</b>

56	<b>MANTEIGA</b>	Com sal, com mais de 60% lipídeos, embalagens de 250g ou 500g, que contenham data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	KG	<b>1365</b>	<b>1638</b>
57	<b>MASSA PARA SOPA</b>	Pacote de 500g. ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. Informação nutricional data de fabricação, validade e lote.	PCT	<b>3500</b>	<b>4200</b>
58	<b>MELÂNCIA</b>	Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	KG	<b>1100</b>	<b>1320</b>
59	<b>MELÃO</b>	Amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade	KG	<b>1100</b>	<b>1320</b>
60	<b>MILHO BRANCO</b>	Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	<b>500</b>	<b>600</b>
61	<b>MILHO EM FLOCOS (MILHARINA)</b>	Pacotes de 500g isento de impureza, com data de fabricação e validade.	PCT	<b>2000</b>	<b>2400</b>
62	<b>MILHO VERDE</b>	Ingredientes: milho verde, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 200g. Prazo de validade mínimo 02 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	<b>2470</b>	<b>2964</b>
63	<b>ÓLEO DE SOJA</b>	Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado. Embalagem pet de 900ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.	UND	<b>2800</b>	<b>3360</b>
64	<b>OVOS DE GALINHA</b>	De galinha, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Fornecidos em bandejas de papelão com 30 unidades, contendo data da coleta e validade.	CART ELA	<b>1650</b>	<b>1980</b>
65	<b>PEITO DE FRANGO</b>	Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacto, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo	KG	<b>5200</b>	<b>6240</b>

		03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.			
66	<b>PEPINO</b>	De cor verde, com textura firme. Características Adicionais: produto próprio para consumo humano, livre de sujidades, contendo características e cor uniforme.	KG	<b>604</b>	<b>724</b>
67	<b>PIMENTÃO</b>	De primeira qualidade; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; Acondicionamento e transporte: o gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em basquetas plásticas e vasadas que comportem até quinze quilos do produto. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto	KG	<b>1022</b>	<b>1226</b>
68	<b>PIPOCA DOCE</b>	Pipoca doce a base de milho canjicado. Deve apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote. Fardos com 20 unidades	FARD O	<b>1360</b>	<b>1632</b>
69	<b>PIPOCA SALGADA</b>	Pipoca salgada a base de milho canjicado Deve apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote. Fardos com 20 unidades	FARD O	<b>1360</b>	<b>1632</b>
70	<b>PIRULITO</b>	Pirulito sortidos pacote com 50 unidades, contendo data de fabricação, validade e lote.	PCT	<b>750</b>	<b>900</b>
71	<b>POLPA DE ABACAXI</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>3416</b>	<b>4099</b>
72	<b>POLPA DE ACEROLA</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>2844</b>	<b>3412</b>
73	<b>POLPA DE GOIABA</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>2720</b>	<b>3264</b>
74	<b>POLPA DE MURUCI</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>2000</b>	<b>2400</b>



75	<b>POLPA DE MARACUJÁ</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.		<b>2500</b>	<b>3000</b>
76	<b>POLPA DE TAPEREBÁ</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>2200</b>	<b>2640</b>
77	<b>POLPA DE BACURI</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>2700</b>	<b>3240</b>
78	<b>POLPA DE GRAVIOLA</b>	Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência.	KG	<b>1000</b>	<b>1200</b>
79	<b>REFRIGERANTE</b>	Bebida não alcoólica, não fermentada, e gaseificada, composto por água mineral e gaseificada, açúcar, suco natural concentrado, aroma natural, em embalagem de 2 litros, nos sabores diversos	UND	<b>2100</b>	<b>2520</b>
80	<b>REPOLHO</b>	Tipo: extra, Grupo: verde, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Com características próprias do produto, sem sujidades e livres de corpos estranhos.	KG	<b>1734</b>	<b>2080</b>
81	<b>SAL REFINADO</b>	Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio. E com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.	KG	<b>1110</b>	<b>1332</b>
82	<b>SALSICHA HOT DOG</b>	Salsicha de frango tipo hot dog, resfriada, embalagem: pacotes de 01 kg embalados em sacos de plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura, si/siso/Dipo a, número do lote, e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor.	KG	<b>950</b>	<b>1140</b>
83	<b>TOMATE</b>	Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	<b>2234</b>	<b>2680</b>

84	<b>TRIGO COM FERMENTO</b>	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico – pacotes de 1Kg, isento de mofo impureza, com data de fabricação e validade.	KG	<b>1500</b>	<b>1800</b>
85	<b>TRIGO SEM FERMENTO</b>	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico – pacotes de 1Kg, isento de mofo impureza, com data de fabricação e validade.	KG	<b>2000</b>	<b>2400</b>
86	<b>UVA</b>	Tipo iaiá deve ser doce suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	KG	<b>804</b>	<b>964</b>
87	<b>QUIABO</b>	Liso de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	KG	<b>300</b>	<b>360</b>
88	<b>VINAGRE DE ALCOOL</b>	Fermentado acético de álcool hidratado e água. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	UND	<b>1900</b>	<b>2280</b>