



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

O presente Termo tem como objeto a **Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, destinados à Alimentação Hospitalar para os pacientes internados, ambulatoriais, acompanhantes e plantonistas do Hospital Maria do Carmo Gomes, no Município de Mocajuba/PA**, cujas especificações e quantitativos encontram-se discriminadas neste Termo de Referência.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a presente aquisição, em face da necessidade de fornecimento de dietas normais e especiais aos pacientes que são internados e atendidos com diversos quadros clínicos, acompanhantes e plantonistas do Hospital Maria do Carmo Gomes no Município de Mocajuba/PA.

2.2. Considerando ainda que os gêneros alimentícios descritos neste termo são imprescindíveis para Alimentação saudável e de qualidade, que atendam às suas necessidades nutricionais durante o tratamento de saúde. Por fim, o processo referente ao ano passado após os aditivos de prazo, teve sua vigência fixada até Dezembro de 2018, portanto em atendimento ao princípio da eficiência e planejamento, faz-se necessária a presente aquisição

3. PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

3.1. Conforme anexo A deste Termo de Referência.

4 –CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO.

4.1. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado, bem como, não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação pertinente de alimentos, com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito, conforme tabela de especificação e quantidades.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



4.3. Os produtos devem ter registro no órgão fiscalizador, no que couber (SIM, SIE, SIF). Só serão aceitos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto e instruções de conservação (rotulados, conforme legislação em vigor – Lei 8.078/90);
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante e/ou responsável técnico;
- Número do Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), no que couber.

4.4. Nas embalagens internas e externas devem constar os dados de identificação, nome comercial, número do registro, peso líquido, prazo de validade, ingredientes, procedência (lote).

5 – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

a) Produtos não perecíveis: entrega mensalmente, tendo a licitante o prazo de 48 (quarenta e oito horas) para entregar os produtos, após o recebimento da solicitação;

b) Produtos perecíveis: entrega semanalmente, tendo o licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para fazer a entrega, após o recebimento da solicitação.

5.2. O objeto será recebido da seguinte forma:

a) Provisória, mediante recibo, imediatamente após a entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade;

b) Definitiva, mediante recibo, em até 05 (cinco) dias, após o recebimento provisório, ocasião em que se fará constar o atesto da nota fiscal;

5.3. Os produtos deverão ser entregues no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Maria do Carmo Gomes, localizado na Travessa Dias de Almeida S/n, Bairro Centro, Mocajuba/PA, de segunda a sexta feira, das 08:00 às 11:00 horas 15:00 às 17:00 horas, em dias de efetivo expediente no órgão. Não se responsabilizando por entregas fora destes horários e dias.

5.4. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega dos produtos é de total responsabilidade da contratada.

5.5. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

5.6. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



- 5.7.** Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de Hortifrúti em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.
- 5.8.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
- 5.9.** Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.
- 5.10.** Independentemente da aceitação, a Contratada garantirá a qualidade do produto pelo prazo contratual, estabelecido, e estará obrigada a substituir aquele que apresentar qualquer incompatibilidade;
- 5.11.** Os pedidos de fornecimento obedecerão à conveniência e às necessidades da contratante.

6 – DO PAGAMENTO

- 6.1** O pagamento será feito de acordo com os recursos disponíveis, não superior a 30 (dias) após o atesto da NF/Fatura. As notas fiscais/faturas serão devidamente atestadas pelo fiscal devidamente designado.
- 6.2.** Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:
- 6.2.1.** Conferência e aprovação do pré-faturamento mensal e atestação de conformidade do fornecimento;
 - 6.2.2.** Certidão de regularidade para com a Fazenda Federal e União (certidão de tributos federais e dívida ativa da união) com abrangência de todos os créditos tributários federais administrados pela RFB E PGFN;
 - 6.2.3.** Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).
 - 6.2.4.** Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS – CRF;
 - 6.2.5.** Certidão Negativa de Débitos Municipais;
 - 6.2.6.** Certidão de Regularidade para com a Fazenda Estadual.
- 6.3.** Havendo erro na nota fiscal/fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente, até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.
- 6.3.1.** A contagem do prazo para pagamento será reiniciado e contado da reapresentação e protocolo junto a Contratante do documento fiscal com



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



as devidas correções, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional a CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo da execução do objeto pela CONTRATADA.

6.4. A empresa licitante deve ter conta bancária corrente junto a qualquer instituição de crédito dentro do país. Não se permitirá, portanto, outra forma de pagamento que não seja a de crédito em conta. Conta xxxxx; Ag xxxxx; Banco xxxx.

6.5. As empresas optantes pelo SIMPLES NACIONAL deverão apresentar, juntamente com a Nota Fiscal / fatura, a declaração prevista no art. 4º, da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, alterada pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.663, de 07 de outubro de 2016, assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal (is), em duas vias;

6.6. Caso a empresa não seja optante pelo SIMPLES NACIONAL, o valor dos tributos federais será descontado na fonte, conforme disposto nas instruções normativas as que se refere o subitem anterior.

7 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

7.1. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa fornecedora possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e/ou Nota de Empenho, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega dos produtos, efetuando o pagamento dentro das condições e prazos estabelecidos;

7.3. Receber os produtos entregues pela Contratada que estejam em conformidade com a proposta aceita;

7.4. Recusar, com a devida justificativa, qualquer produtos e material entregue fora das especificações constantes no Termo de Referência;

7.5. Efetuar os pagamentos pelo fornecimento, conforme ajustados no contrato;

7.6. Fiscalizar o controle mensal desses produtos e materiais fornecidos;

7.7. Aplicar as penalidades regulamentares e contratuais no caso de inadimplemento das obrigações da CONTRATADA;

8 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

8.1. Entregar os produtos de acordo com todas as condições e exigências definidas no Termo de Referência e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as do referido Termo;

8.2. Substituir os produtos que estiver fora das especificações contidas no presente Termo de Referência ou que apresentar defeito ou imperfeição, sem qualquer ônus para a contratante;

8.3. Acatar todas as orientações da Contratante, sujeitando-se a ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80

- 8.4.** Comunicar à Contratante toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada no fornecimento do objeto;
- 8.5.** Manter durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;
- 8.6.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a contratante;
- 8.7.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega definitiva do objeto;
- 8.8.** A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios a ser encaminhado a Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Maria do Carmo Gomes.

9 – DAS PENALIDADES.

- 9.1.** A CONTRATADA ficará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, e na Lei nº 10.520/2002, a ser aplicada pela autoridade competente da Secretaria, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos ou prejuízos porventura causados à Administração e das cabíveis cominações legais;
- 9.2.** Pela inadimplência total ou parcial do objeto deste Contrato, bem como o descumprimento das obrigações e demais condições do Edital e Contrato, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, mediante publicação nos meios oficiais, as seguintes penalidades, garantida ampla e prévia defesa em processo administrativo:
 - 9.2.1.** Advertência, por escrito;
 - 9.2.2.** Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do contrato, por cada dia de atraso injustificado no cumprimento dos prazos para o fornecimento dos produtos previsto no Termo de Referência;
 - 9.2.3.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de descumprimento total ou parcial das obrigações contidas neste Termo de Referência;
 - 9.2.4.** Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município de Mocajuba por prazo não superior a dois anos;
 - 9.2.5.** Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, bem como descredenciamento no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos, nos termos do art. 7º, da Lei nº 10.520/2002;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



9.3. Será aplicada a pena do item 9.2.5 caso a contratada cometa os seguintes atos:

- 9.3.1.** Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
- 9.3.2.** Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;
- 9.3.3.** Não manter a proposta;
- 9.3.4.** Falhar ou fraudar a execução do contrato;
- 9.3.5.** Comportar-se de modo inidôneo;
- 9.3.6.** Fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

9.4. Será considerado descumprido totalmente o contrato quando, injustificadamente, o atraso para o fornecimento dos itens for superior a 30 (trinta) dias corridos, ensejando a aplicação de penalidade dos itens 9.2.4 e 9.2.5, bem como a rescisão contratual;

9.5. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da secretaria, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas;

9.6. As sanções estabelecidas nos itens 9.2.1, 9.2.4 e 9.2.5, poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com aquelas previstas nos itens 9.2.2 e 9.2.3, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

9.7. Os atos administrativos de rescisão contratual e de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial;

9.8. Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de cinco dias úteis a contar da data do recebimento da intimação;

9.9. Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que porventura lhe for aplicada até a data do vencimento, esse valor será descontado da nota fiscal que vier a fazer jus;

9.10. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da CONTRATADA, o valor devido ou a diferença ainda não paga será objeto de inscrição na Dívida Ativa, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado - IGPM, ou outro índice que porventura venha substituí-lo.

10 – FISCALIZAÇÃO

10.1. A administração designa a servidora AMANDA LAÍS FERREIRA DE MORAES - CRN/7 - 6890, Nutricionista do Hospital Municipal Maria do Carmo Gomes, para exercer toda e qualquer ação de orientação geral até a entrega definitiva do objeto pela Contratada. Podendo haver substituição da fiscalização, em caso de ausência do fiscal designado;

10.2. São atribuições do servidor designado, dentre outras:

- 10.2.1.** Atestar as respectivas Notas Fiscais para efeito de pagamento, bem como promover todas as medidas necessárias à solução de quaisquer contratempos que porventura venham a ocorrer;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



10.2.2. Acompanhar e fiscalizar a execução, requerendo em tempo oportuno à contratante, decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal;

10.2.3. Solicitar à Contratada e a seus prepostos ou obter da Administração todas as providências tempestivas necessárias à boa execução do contrato;

10.3. A ação de fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais;

10.4. A servidora designada anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

10.5. Independente do acompanhamento e fiscalização exercida pela Contratante, a Contratada deverá exercer fiscalização do processo de entrega dos produtos, objetivando: a) Entregar os produtos nos prazos estabelecidos com as mesmas especificações, marcas e/ou laboratório e preços apresentados na proposta; b) Manter permanente contato com a fiscalização da Contratante, para solução de eventuais problemas.

11 – GARANTIA E/OU VALIDADE DOS PRODUTOS

11.1. O prazo de validade dos produtos, não poderá ser inferior ao especificado em cada item dos respectivos Lotes;

11.2. A empresa contratada ficará responsável por eventuais substituições dos produtos, caso estes não estejam dentro das respectivas validades e aptos para consumo, que deverão ocorrer, sem qualquer ônus adicional para a contratante.

12 – PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

12.1. O Contrato terá a vigência de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogados mediante acordo entre as partes, nos termos do Art. 57 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, com validade e eficácia após a publicação do seu extrato, nos meios oficiais.

13 – DO CONTROLE E ALTERAÇÃO DE PREÇOS

13.1. Durante a vigência do contrato, os preços serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

14 – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

14.1. A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida e/ou suprimida dentro dos limites previstos no § 1º, do art. 65, da Lei 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2º, II, do mesmo artigo.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
Secretaria Municipal de Saúde de Mocajuba
CNPJ: 11.939.601/0001-80



15 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1. Licença da Vigilância Sanitária Municipal (Licença de Funcionamento) atualizada, ou cadastramento definitivo emitido por órgão da Vigilância Sanitária.

15.2. Alvará de funcionamento do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação.

16 – FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E MODALIDADE LICITATÓRIA

16.1. Modalidade Licitatória: **Pregão Presencial;**

16.2. Justifica-se a opção pela realização do Pregão em sua forma Presencial em decorrência da instabilidade do fornecimento de energia elétrica, da insuficiência estrutural de recursos de tecnologia de informação e acesso à internet disponível neste município.

16.3. O critério a ser adotado no julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM.**

Mocajuba/PA, 08 de Março de 2019.

AMANDA LAÍS FERREIRA DE MORAES
NUTRICIONISTA - CRN/7 – 6890

APROVADO POR:


COSME MACEDO PEREIRA
Secretário Municipal de Saúde



ANEXO A
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO-PERCÍVEIS)

| ITEM | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO | VALIDADE | UND | QUANT |
|------|--------------------|---|--|--------|-------|
| 1. | Achocolatado em pó | Achocolatado em pó solúvel, preparado com ingredientes sãos e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 400g, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. | PACOTE | 336 |
| 2. | Açúcar triturado | Obtido Da Cana De Açúcar, Refinado; Com Aspecto Cor, Cheiro Próprios, Sabor Doce; Com Teor De Sacarose Mínimo De 99%P/P E Umidade Máxima De 0,3%P/P; Sem Fermentação, Isento De Sujidades, Parasitas, Materiais Terrosos E Detritos Animais Ou Vegetais; Acondicionado Em Plástico Atóxico Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | KG | 1.440 |
| 3. | Adoçante dietético | Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. | Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega | FRASCO | 96 |
| 4. | Amido de milho | Amido de Milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo até 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. | Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | CAIXA | 120 |
| 5. | Arroz polido T1 | Agulhinha; Tipo 1; Longo E Fino; Grãos Inteiros; Com Teor De Umidade Máxima De 15%; Isento De Sujidades E Materiais Estranhos; Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | KG | 1.080 |
| 6. | Arroz polido T2 | Agulhinha; Tipo 2; Longo E Fino; Grãos Inteiros; Com Teor De Umidade Máxima De 15%; Isento De Sujidades E Materiais Estranhos; Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | KG | 360 |
| 7. | Aveia em flocos | Aveia em flocos. Isento de sujidades e matérias; sem umidade. Embalagem em saco plástico transparente e caixa de papel de 200g até 250g. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | CAIXA | 576 |
| 8. | Biscoito doce | Sem recheio; tipo Maria, maisena, leite, com composição de Farinha de Trigo, Gordura Vegetal, Sal; Açúcar e Outras Substâncias Permitidas; 0% de | Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado | PACOTE | 1.080 |



| | | | | | |
|-----|-----------------------------|--|--|--------|-------|
| | | gorduras trans. Embalagem plástica de até 400g, acondicionadas em caixa de papelão de até 10kg peso líquido. | no máximo 20 dias antes da entrega. | | |
| 9. | Biscoito Salgado | Biscoito com sal; tipo cream craker, soda e água e sal; composição de Farinha De Trigo, Gordura Vegetal Hidrogenada; Agua, Sal e Outras Substâncias permitidas. 0% de gorduras trans. Embalagem plástica de até 400g, acondicionadas em caixa de papelão de até 10kg peso líquido | Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | PACOTE | 1.080 |
| 10. | Café torrado e moído | Café torrado e moído, embalagem plástica de 250g, de primeira qualidade, contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC | Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | PACOTE | 1.200 |
| 11. | Chá | Nos sabores (erva-doce, erva cidreira, hortelã, camomila, laranja). Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem) A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. De acordo com a rdc nº276/2005. Caixa com 10 saches de no mínimo 10 g cada. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | CAIXA | 360 |
| 12. | Cominho | Cominho em pó; Constituído de pó fino e homogêneo; Isento de sujidades e materiais Estranhos; Admitindo Teor De Umidade Máxima De 3% em Peso; Acondicionado Em Saco Plástico Atóxico. Embalagem plástica de 100g, acondicionados em fardos plásticos transparente totalizando 30kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | PACOTE | 480 |
| 13. | Colorau | O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto contendo no Maximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter prazo de validade, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS.De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem com 100g. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | PACOTE | 480 |
| 14. | Creme de leite UHT | Creme de Leite tradicional, contendo no mínimo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | CAIXA | 180 |
| 15. | Ervilha em conserva | Simple; Inteira; lmersa em Liquido; Tamanho e coloração Uniformes; Latas acondicionadas em caixas de papelão com até 24 latas de 200g. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | LATA | 288 |
| 16. | Farinha de mandioca torrada | Produto obtido da mandioca, Livre de resíduos sólidos e sujidades. Grupo farinha seca - subgrupo fina - classe média - tipo 1. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 360 |



| | | | | | |
|-----|---|--|--|--------|-----|
| 17. | Farinha de tapioca | Produto obtido da mandioca, Livre de resíduos sólidos e sujidades. Embalagem plástica de 200g, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | PACOTE | 720 |
| 18. | Feijão tipo cavalo claro | Feijão; Carioca; Tipo 1; Novo; Constituído De Grãos Inteiros e Sãos; Com Teor De Umidade Máxima de 14%; Isento De Material Terroso, Sujidades e Mistura De Outras Variedades e espécies. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | KG | 480 |
| 19. | Feijão da colônia | Novo; Constituído de Grãos Inteiros E Sãos; Com Teor De Umidade Máxima De 14%; Isento De Material Terroso, Sujidades E Mistura De Outras Variedades e Espécies; Acondicionado Em Saco Plástico de no máximo 1Kg, | Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | KG | 240 |
| 20. | Fórmula infantil para 1º semestre de vida | Fórmula infantil para o 1º semestre de vida. Fórmula para lactentes de 0 a 6 meses, com proteínas modificadas em sua relação proteína do soro do leite/caseína (60:40), sem sacarose. Enriquecida com ferro e vitaminas. Densidade calórica: 67Kcal/100ml. Distribuição calórica: 9% proteína, 45% carboidratos, 46% gorduras. Carboidratos: 30,3% lactose, 69,7% maltodextrina. Osmolalidade: 278 mOsm/kg. Produzido no Brasil. Apresentação: lata de 400g | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | LATA | 12 |
| 21. | Fórmula infantil para 2º semestre de vida | Fórmula infantil para o 2º semestre de vida. Descritivo: Fórmula infantil para lactente de 6 a 12 meses, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (35:65), sem sacarose. Enriquecida com ferro e vitaminas. Densidade calórica: 67Kcal/100ml. Distribuição calórica: 12% proteína, 48% carboidratos, 40% gorduras. Carboidratos? 69,9% lactose, 30,1% maltodextrina. Osmolalidade: 294 mOsm/kg. Produzido no Brasil. Lata de 400g. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | LATA | 12 |
| 22. | Fubá de milho | Farinha de milho; Isento de Sujidades e Materiais Estranhos; Admitindo Teor De Umidade Máxima De 3% Em Peso; Acondicionado Em Saco Atóxico e de papel de até 500g, acondicionados em fardos totalizando 5 kg de peso líquido. | Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | PACOTE | 360 |
| 23. | Gelatina em pó | Gelatina em pó sabores morango, uva, framboesa, cereja, frutas cítricas - Com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Resolução - RE nº 60 de 2002. Embalagem com 1Kg. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | KG | 120 |
| 24. | Goiabada | Doce de Goiaba – goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador | Validade mínima de 11 meses a contar | KG | 96 |



| | | | | | |
|-----|----------------------------------|---|--|---------|-------|
| | | de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 1kg, embalados em caixa de papelão reforçado. | da data da entrega. | | |
| 25. | Leite em pó desnatado | Leite Em Pó Desnatado; Com Teor de Máximo de Gordura de 0,5%; Envasado Em Saco Hermeticamente Fechado. Embalagem plástica de 200 g, acondicionados em fardos totalizando 10kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | PACOTE | 120 |
| 26. | Leite em pó integral | Leite Em Pó Integral; Com Teor de Matéria Gorda Mínimo De 26%; Integral; Envasado Em Saco Hermeticamente Fechado. Embalagem plástica de 200 g, acondicionados em fardos totalizando 10kg de peso líquido | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | PACOTE | 2.400 |
| 27. | Leite líquido UHT | Leite pasteurizado de caixinha, do tipo integral, embalagens de 1 litro, resistentes e íntegras, livre de amassados ou aberturas. | Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses a contar da data de entrega. | L | 144 |
| 28. | Macarrão espaguete | Macarrão com composição básica: Sêmola de Trigo Enriquecido Com Ferro E Ácido Fólico, Gordura Vegetal; Sal, Corante Betacaroteno; Embalagem individual plástica de 500g acondicionadas em fardos de até 5kg | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. | PACOTE | 600 |
| 29. | Macarrão parafuso | Macarrão com composição básica: Sêmola de Trigo Enriquecido Com Ferro E Ácido Fólico, Gordura Vegetal; Sal, Corante Betacaroteno; Embalagem individual plástica de 500g acondicionadas em fardos de até 5kg | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da entrega. | PACOTE | 600 |
| 30. | Massa para mingau tipo cremogema | Farinha para mingau tipo cremogema, sabor tradicional, em embalagem de 500g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e prazo de validade. | Prazo de validade, mínimo de 6 meses a partir da entrega. | CAIXA | 432 |
| 31. | Milho branco | Milho para preparo de canjica branca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. | Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | PACOTE | 288 |
| 32. | Milho verde em conserva | Milho Verde Em Conserva; Simples; Grãos Inteiros; Imerso Em Líquido De Cobertura; Tamanho E Coloração Uniformes; Acondicionado Em Lata Com 200 Gramas. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | LATA | 288 |
| 33. | Óleo de soja | Óleo Comestível; Composto De Soja. Isento De Ranço E Substancias Estranhas; Embalagem plástica de 900 | Apresentar data de fabricação de | GARRAFA | 300 |



| | | | | | |
|-----|--|--|--|---------|-----|
| | | ml acondicionadas em caixas de papelão totalizando 20 garrafas. | no máximo 30 dias antes da entrega. | | |
| 34. | Sal iodado refinado | Sal; Refinado; Iodado; Com No Mínimo 96,95% De Cloreto De Sódio E Sais De Iodo; Acondicionado Em Saco De Polietileno, Resistente e Vedado. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso líquido | Não inferior a 720 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | KG | 140 |
| 35. | Suco concentrado líquido sabor abacaxi | Suco concentrado industrializado líquido, sabor abacaxi. Pasteurizado, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem e data de fabricação, prazo de validade e Registro na MS. Acondicionados em garrafa plástica atóxica ou vidro, caixa com 12 unidades, garrafa de 500ml. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | GARRAFA | 360 |
| 36. | Suco concentrado líquido sabor caju | Suco concentrado industrializado líquido, sabor caju. Pasteurizado, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem e data de fabricação, prazo de validade e Registro na MS. Acondicionados em garrafa plástica atóxica ou vidro, caixa com 12 unidades, garrafa de 500ml. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | GARRAFA | 360 |
| 37. | Suco concentrado líquido sabor goiaba | Suco concentrado industrializado líquido, sabor goiaba. Pasteurizado, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem e data de fabricação, prazo de validade e Registro na MS. Acondicionados em garrafa plástica atóxica ou vidro, caixa com 12 unidades, garrafa de 500ml. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | GARRAFA | 360 |
| 38. | Suco concentrado líquido sabor uva | Suco concentrado industrializado líquido, sabor uva. Pasteurizado, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem e data de fabricação, prazo de validade e Registro na MS. Acondicionados em garrafa plástica atóxica ou vidro, caixa com 12 unidades, garrafa de 500ml. | Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega. | GARRAFA | 360 |
| 39. | Vinagre | Vinagre; De Vinho; Resultante Da Fermentação Acética Do Vinho; Isento De Corantes Artificiais, Ácidos Orgânicos E Minerais Estranhos; Livre De Sujidades, Material Terroso, E Detritos De Animais E Vegetais; Acondicionado Em Frasco Plástico Com Tampa Inviolável, Hermeticamente Fechado, Contendo 750 Ml, acondicionados em fardos de 12 garrafas. | Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega. | GARRAFA | 360 |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES E DERIVADOS

| ITEM | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO | VALIDADE | UND | PESO |
|------|--------------------------------|--|--|-----|-------|
| 40. | Carne bovina congelada s/ osso | Carne Bovina tipo coxão mole congelado, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem | Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 2.160 |



| | | | | | |
|-----|--|--|---|----|-------|
| | | pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 3 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. | | | |
| 41. | Fígado bovino | FÍGADO BOVINO 1ª QUALIDADE (CONGELADO) - limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. item a, publicada no D.O.U. Seção I em 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. | O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. | KG | 216 |
| 42. | Frango (CORTE DE COXA E SOBRECOXA) congelado | Frango Semi-Processado; Corte de coxa e sobrecoxa, Sem Tempero; congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios; Sem Manchas E Parasitas; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico; Pesando 1,2 A 1,8Kg A Peça Embalagem plástica individual acondicionadas em caixa de papelão de 20kg de peso líquido | Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito | KG | 720 |
| 43. | Frango (PEITO DE FRANGO) congelado | Frango Semi-Processado; Peito, Sem Tempero; congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro E Sabor Próprios; Sem Manchas E Parasitas; Acondicionado Em Saco Plástico Transparente, Atóxico; Pesando 1,2 A 1,8Kg. A Peça Embalagem plástica individual acondicionadas em caixa de papelão de 20kg de peso líquido | Não inferior a 30 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega no depósito | KG | 2.160 |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS

| ITEM | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO | VALIDADE | UND | PESO |
|------|-------------------|--|---|------|-------|
| 44. | Margarina vegetal | Margarina com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 250g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. | Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. | POTE | 1.008 |



GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

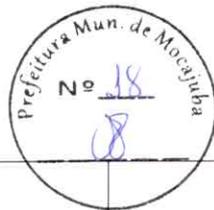
| ITEM | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO | VALIDADE | UND | PESO |
|------|-------------------------------------|--|----------|-----|------|
| 45. | Pão de chá/francês/Hambúrguer/leite | Pão chá, leite, francês ou hambúrguer de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e características organolépticas anormais. | Do dia | KG | 744 |

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS

| ITEM | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO | VALIDADE | UND | PESO |
|------|----------------------------|--|---|------|------|
| 46. | Abacate in natura | Abacate comum extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega. | KG | 168 |
| 47. | Abóbora in natura/ Jerimum | Madura, Seca; De Primeira (Boa Qualidade); Tamanho e Coloração Uniformes; Isenta De Enfermidades Material Terroso E Umidade Externa Anormal; Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 480 |
| 48. | Alface crespa | Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas | Do dia | MAÇO | 120 |
| 49. | Alho in natura | Embalado Em Saco Plástico Esterilizado Em Atmosfera Modificada; Com Aspecto Cor, Cheiro E Sabor Próprios; Qualidade Firme E Intacto; Livre De Fertilizantes, Sujidades, Parasitas E Larvas. Embalagem de até 200g | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada a 10 dias antes da entrega. | KG | 96 |
| 50. | Banana prata in natura | Prata; Em Pencas; De Primeira; Tamanho E Coloração Uniformes; Com Polpa Firme E Intacta; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Embalagem acondicionada em saca de serrapilheira. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 384 |
| 51. | Batata lavada in natura | Produto Com Aspecto Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Firme e Intacta; Livre De Fertilizantes, Sujidades, Parasitas e Larvas. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de serapilheira. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 276 |
| 52. | Beterraba | Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias | KG | 144 |



| | | | | | |
|-----|--------------------------|---|--|------|-----|
| | | a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão | antes da entrega. | | |
| 53. | Cariru in natura | Fresco; de Primeira; Tamanho e Coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço pesando 400g. | Do dia | MAÇO | 270 |
| 54. | Cebola branca in natura | Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; firme e intacta; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de até 20 kg, de peso líquido. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias da entrega. | KG | 384 |
| 55. | Cenoura in natura | Produto Com Aspecto Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Firme e Intacta; Livre De Fertilizantes, Sujidades, Parasitas e Larvas. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de serapilheira. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 432 |
| 56. | Cheiro verde in natura | Fresco; de Primeira; Tamanho e Coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica embalados em maço pesando 250g. | Do dia | MAÇO | 540 |
| 57. | Chuchu | Tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 288 |
| 58. | Couve in natura | Fresco; de Primeira; Tamanho e Coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço pesando 400g. | Do dia | MAÇO | 540 |
| 59. | Laranja pera in natura | Fruta de Primeira; madura, Tamanho e Coloração Uniformes; Com Polpa Firme E Intacta; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Embalagem contendo até 100 unidades, acondicionada em saca de sarrapilheira. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 288 |
| 60. | Limão regional in natura | Hortaliça de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Com Polpa Firme E Intacta; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira. | Não inferior a 5 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega. | KG | 96 |
| 61. | Maçã | Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no | KG | 384 |



| | | | | | |
|-----|---------------------------|--|---|----|-----|
| | | sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. | máximo 3 dias antes da entrega. | | |
| 62. | Mamão natura in natura | Fruta de Primeira; Tamanho e Coloração Uniformes; Com Polpa Firme E Intacta; Devendo Ser Bem Desenvolvida; Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Embalagem contendo 100 unidades, acondicionada em saca de sarrapilheira. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 288 |
| 63. | Melancia natura in natura | Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 480 |
| 64. | Melão | Melão Japonês - tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 240 |
| 65. | Pepino | O produto deve estar de acordo com a NTA 14 deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem da CEAGESP, conforme portaria M A 127, de 04/10/91. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 144 |
| 66. | Pimentão verde | Pimentão verde - Tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | Não inferior a 10 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 240 |
| 67. | Repolho | Repolho - Tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 384 |
| 68. | Tomate | Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega. | KG | 240 |
| 69. | Vagem (Feijão verde) | Vagem extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície | Não inferior a 5 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias | KG | 48 |



| | | | | |
|--|--|--|-------------------|--|
| | | externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | antes da entrega. | |
|--|--|--|-------------------|--|

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: POLPA DE FRUTA

| ITEM | GÊNERO | ESPECIFICAÇÃO | VALIDADE | UND | PESO |
|------|----------------------------|--|---|-----|------|
| 70. | Polpa de frutas (acerola) | Polpa De Fruta sabor acerola; Composto Liquido Extraído Pelo Esmagamento Das Partes Comestíveis De Frutas Carnosas; Apresentação Na Forma Polpa De Fruta Congelada; Qualidade Liquido Obtido Da Fruta Madura E Sã; Processo Tecnológico Adequado, Submetido A Tratamento Que Assegure Sua Apresentação e Conservação Ate O Consumo; Isento De Fragmentos Das Partes Não Comestíveis E Sem Açúcar; Com Aspecto Em Pasta Mole, Cor, Cheiro e Sabor Próprio; Acondicionado Em Frasco Plástico. Embalagem plástica atóxica individual de 1kg. | Não inferior a 30 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega. | KG | 120 |
| 71. | Polpa de frutas (goiaba) | Polpa De Fruta sabor goiaba; Composto Liquido Extraído Pelo Esmagamento Das Partes Comestíveis De Frutas Carnosas; Apresentação Na Forma Polpa De Fruta Congelada; Qualidade Liquido Obtido Da Fruta Madura E Sã; Processo Tecnológico Adequado, Submetido A Tratamento Que Assegure Sua Apresentação e Conservação Ate O Consumo; Isento De Fragmentos Das Partes Não Comestíveis E Sem Açúcar; Com Aspecto Em Pasta Mole, Cor, Cheiro e Sabor Próprio; Acondicionado Em Frasco Plástico. Embalagem plástica atóxica individual de 1kg. | Não inferior a 30 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega. | KG | 120 |
| 72. | Polpa de frutas (graviola) | Polpa De Fruta sabor graviola; Composto Liquido Extraído Pelo Esmagamento Das Partes Comestíveis De Frutas Carnosas; Apresentação Na Forma Polpa De Fruta Congelada; Qualidade Liquido Obtido Da Fruta Madura E Sã; Processo Tecnológico Adequado, Submetido A Tratamento Que Assegure Sua Apresentação e Conservação Ate O Consumo; Isento De Fragmentos Das Partes Não Comestíveis E Sem Açúcar; Com Aspecto Em Pasta Mole, Cor, Cheiro e Sabor Próprio; Acondicionado Em Frasco Plástico. Embalagem plástica atóxica individual de 1kg. | Não inferior a 30 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega. | KG | 120 |