



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 1911001/2021
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 044/2021 – PMC – SRP

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1 -OBJETIVO:

O presente Pregão Eletrônico tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL CAPANEMA/PA E SUAS SECRETARIAS, conforme descrições e especificações apresentadas no Anexo - A deste documento.

2- JUSTIFICATIVA

2.1. DA AQUISIÇÃO

Destaca-se que a Prefeitura Municipal de Capanema, assim como suas secretarias agregadas possui em seu quadro um número grande de funcionários que necessitam de gêneros alimentícios para o funcionamento das atividades. Alimentos estes que comporão uma quantidade mínima de proteínas e carboidratos levando ao funcionário uma melhor manutenção de suas atividades melhorando o atendimento à população. Os alimentos são de cunho padrão e comum ao usado pela população em geral dentro de suas casas.

Vale mencionar, especificamente, quanto os trabalhos desenvolvidos pela Secretaria de Obras do município, os quais são considerados trabalhos pesados e exigem a capacidade física e mental dos seus funcionários, por isto até uma manutenção de alimentação básica para mantê-los com força e vitalidade.

Outrossim, a Secretaria de Educação necessita aquisição de gêneros alimentícios para atender as unidades administrativas de algumas escolas, onde são servidos aos profissionais, alimentos básicos necessários para o correto atendimento a comunidade educacional.

Por fim, as demais secretarias, necessitam dos itens desse objeto para apoio nutricional a servidores em serviços normais e eventuais extensão do horário estabelecido, bem como, eventuais eventos do tipo reuniões, seminários, cursos entre outros.

Portanto, a realização de processo de licitação para o registro de preços para futura aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público presente na necessidade da utilização desses produtos (gêneros alimentícios) pela Prefeitura Municipal de Capanema, para o atendimento adequado aos munícipes. Com objetivo de viabilizar os serviços internos e operacionais e dar transparência a nossa Administração.

2.2. DO REGISTRO DE PREÇOS

Frisa-se que a presente licitação trata-se de Sistema de Registro de Preços, onde não há a obrigatoriedade de contratação/aquisição, gerando apenas uma expectativa de direito, tanto para o órgão que promoveu o certame, como para a empresa vencedora do certame. Logo, o Sistema de Registro de Preços funciona como um grande cadastro de produtos e fornecedores, selecionados mediante licitação.

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.*

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.

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

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.

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.

3- ESTIMATIVA DE QUANTIDADE:

3.1 Consubstanciado no atual cenário instalado por conta do nível crítico da contaminação do Coronavírus no Estado do Pará. Desse modo, os quantitativos previstos foram estimados com base no monitoramento do crescimento diário do histórico de casos suspeitos e na projeção de tal crescimento, não eliminando a possibilidade de que sejam necessárias outras aquisições.

3.2 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.

3.3 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.

4- DA EXECUÇÃO

4.1 O objeto dever ser entregue no **ALMOXARIFADO CENTRAL**, localizado Rua Audelino Valente, s/n, Bairro São Cristovão, Cep. 68.703-005, Capanema/Pará, próximo a UPA, de Segunda a Sexta- Feira das 08h00 às 14h00.

a. A entrega dos materiais deverá ser de **URGENTE NO MENOR PRAZO**, não podendo ser superior a 5 (dias), consoante a ordem de fornecimento, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho.

b. Não serão admitidos dilação de prazos de entrega pra estas aquisições, pois trata-se de demanda para atender os veículos.

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. deste Termo de Referência.
- c. Os produtos deverão ser entregues no **ALMOXARIFADO CENTRAL**, localizado Rua Audelino Valente, s/n, Bairro São Cristovão, Cep. 68.703-005, Capanema/Pará, próximo a UPA. 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 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. Somente serão aceitos pneus novos com matéria-prima de primeiro uso, NÃO podendo ser recapados, recauchutados ou remodelados, e com matéria-prima de primeiro uso;
- h. Os demais produtos fornecidos deverão possuir garantia de validade, referente a defeitos de fabricação, especificações ou outros, por período mínimo de 12 (doze) meses, e de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.
- i. As **Secretarias requisitante** 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, 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.

7. DA GARANTIA

7.1. 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.

7.2. 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.

8. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

8.1. 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;

8.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de consumo, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;

8.3. Assumir a responsabilidade por toda a logística de entrega;

8.4. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;

8.5. Entregar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;

8.6. Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;

8.7. Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;

8.8. Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

8.9. Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;

8.10. Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

8.11. 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, 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	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
1	Açúcar: tipo refinado, composição de origem vegetal, sacarose, glucose e frutose, branco, embalagem com 1 kg	KG	3810	4572
2	Alho :bulbo inteiro, estrangeiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem adequadas ao transporte e suas condições deverão estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução (Anvisa /Inmetro).	KG	12	20
3	Arroz tipo 1: arroz parabolizado (tipo 1) arroz tipo i, classe: longo fino embalado em pacote de 1kg, validade de no mínimo 12 meses, com data de embalameto não superior a 30 dias da data de entrega.	KG	180	216
4	Batata: escovada de primeira qualidade; comum; media; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeados, rachadura; podridão, e os defeitos interno; negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substancias terroso, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Gênero pesado deve ser acondicionado e transportado em baquetas 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	50	60
5	Biscoito doce: bolacha doce, tipo Maria, biscoito, apresentação redondo, sem recheio, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e glúten, embalagem caixa com mínima 12 unidades, pacote de no mínimo 400 g.	CX	380	456
6	Bolacha salgada: tipo cream cracker, produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico e demais substancias permitida. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Embalagem primaria em pacote impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 g dupla embalagem e em embalagem secundaria da caixa de papelão. Embalagem com até 12 pacotes. Rotulagem: deverá apresentar composição nutricional, data de fabricação, validade e lote. Apresentar validade mínima de 12meses, embalagem com no mínimo 400 g.	CX	464	560
7	Café em pó: (pacote) pó de café, tipo 1, tipo torrado e moído, apresentação pó homogêneo, tipo embalagem plástica, normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC, características adicionais até 15% conillon / até 10% PVA / isento pretos / verdes/, pacote com no mínimo 250 g	PCT	4980	5976

8	Carne bovina moída: congelada. Acém recortes de primeira, moídos em disco de 6 mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Após o cozimento, os tubos são drenados dos sucos resultantes. Os grânulos são congelados e embalados em sacos de polietileno de 1 kg. Deverá conter no máximo 10% de gordura, mínimo 25% de proteínas e máximo 70% de umidade. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade de 12 meses. Embalagem plástica flexível atóxica, transparente, rótulo litografado de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão rotulada reforçada. Rótulo com nome e endereço do abatedouro, nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem, armazenamento, conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transportada em veículo fechado, isotérmico a temperatura de -18° c ou inferior e certificado de vistoria da autoridade sanitária.	KG	200	240
9	Carne bovina sem osso: tipo, chã de dentro, patinho. Cortada em cubos, 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 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.	KG	150	180
10	Carne tipo c/osso: agulha, 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 intacta, 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 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.	KG	180	216
11	Cebola: cebola nacional, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra sem fungos, consistência firme, sem início de germinação, isenta de sujidades e objetos estranhos.	KG	30	36
12	Cenoura: tamanho médio, acondicionada em caixa com aproximadamente 20 kg. Casca íntegra, característica, cor laranja, sem manchas roxas, amarelas, verdes ou marrons, sem perfurações, rachaduras ou quebras, sem sujidades, odores ou vestígios de insetos.	KG	30	36

13	Charque: ponta de agulha, pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	180	216
14	Colorau: colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagem primária: plástica com 100 g.	KG	5	10
15	Cominho: embalagem com 100g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	25	30
16	Farinha de mandioca kg: 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 à vácuo e termo soldado transportado em baquetas plásticas vasadas que comportem até 80kg do produto. Rotulagem com informação. - identificação do produto, classificação e marca; - nome e endereço do fabricante; - data da fabricação, prazo de validade e peso líquido; - número de registro no órgão competente; - informação da composição nutricional.	KG	150	180
17	Feijão do sul :tipo carioquinha (1kg) de primeira qualidade constituído 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.	KG	100	120
18	Feijão preto i: novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	90	108
19	Frango kg: frango congelado, temperatura de entrega - 18°C. prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	KG	120	144

20	Leite em pó integral: contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos alemanizados, limpos e não violados, residentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, íntegra e residentes. 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. Contendo 50 pacotes no fardo.	FARDO	251	300
21	Macarrão espaguete: pacote de 500 gramas – cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujas, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	FARDO	25	30
22	Margarina: embalagem 500 g – produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	575	690
23	Massa p/sopa: massa para sopa pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Tipo ave Maria (média) de 500g. Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias.	PCT	48	60
24	Óleo: embalagem 900 ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina e. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - Anvisa. (Caixa com 20 unidades)	UND	36	50
25	Pimentão: verde, casca lisa e brilhante, não podem estar murchos e nem melando, de 1ª qualidade.	KG	3	10
26	Sal: embalagem 1 kg - produto 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 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica – embalagem em plástico de polietileno.	KG	12	20



27	Tomate: deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, estar muito maduros nem muito verdes, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório.	KG	20	30
28	Vinagre: (unidades com 750 ml) - produto natural fermentado, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação e lote.	UND	36	50