



# TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 - DO OBJETO

O presente Termo tem como objeto a <u>Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</u>, destinados ao <u>Centro de Referência da Assistência Social-CRAS</u>, para consumo dos usuários do <u>Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família-PAIF</u>, <u>Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo</u>, <u>Programa Primeira Infância no SUAS-PPI e Programa Criança Feliz-PCF</u>, cujas especificações e quantitativos encontram-se discriminadas neste Termo de Referência.

#### 2 - DA JUSTIFICATIVA

- 2.1. Justifica-se a presente aquisição, considerando que a Secretaria Municipal de Assistência Social desenvolve vários programas com intuito de atender a população de Mocajuba/PA, dentre os quais destaca-se Atendimento Integral à Família-PAIF, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo, dentre outros.
- 2.2. Ressalto que, é de extrema importância que a administração ofereça alimentos de qualidade as pessoas que fazem parte destes projetos, que visam tão somente atender a população necessitada

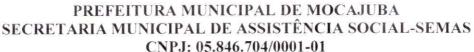
# 3. PLANILHA DE QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

3.1. Conforme anexo A deste Termo de Referência.

# 4 - CRITEIROS 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 Agencia 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.
- **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 nos locais previamente informados na ordem de fornecimento dentro do Município de, 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 especifico 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.
- **5.7.** Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de Hortifrútis 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 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. 4°, 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;
- **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.** Arear 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;

#### 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. 4°, da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos, nos termos do art. 7°, da Lei nº 10.520/2002;
- 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 mantiver 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 \_\_\_\_\_\_\_, matricula\_\_\_\_\_\_\_, 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:
  - **10.2.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução, requerendo em tempo oportuno à contratante, decisões e providências que ultrapassarem 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 anotará 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 irreajustáveis, 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 § 1°, do art. 65, da Lei 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2°, II, do mesmo artigo.

### 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, 06 de Maio de 2019.

GUARDINA BARBOSA NETA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL





### ANEXO A TERMO DE REFERENCIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT ANO
01	Achocolatado em pó - Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal; Constituído de pó fino e homogêneo. Embalagem integra de até 500g.	PCT	360
02	Achocolatado vitaminado em pó de la qualidade, instantâneo, lata com 400g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	PCT	360
03	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 de animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico embalagem plástica de 1kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso liquido.	KG	840
04	Adoçante dietético edulcorantes artificiais sacarina sódica e ciclamanto de sódio, embalagem com 100ml, dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo e validade.	UN	60
05	Almôndegas ao molho – lata de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, sem estar amassada ou entortada. Ingredientes: carne bovina moída, farinha de rosca, proteína vegetal, condimentos naturais, sal, especiarias. Registro no MAPA e/ou Ministério da saúde. Latas acondicionadas em caixas de papelão, latas de até 420g.	LATA	360
06	Arroz Branco Tipo 1 – agulhinha classe grãos longos, subgrupo polido, embalagem de 5kg, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, amplamente protegida.	KG	240
07	Arroz Branco Tipo 2 – longo e fino, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem plástica de 1kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg de peso liquido.	KG	720
08	Arroz Parboilizado Tipo 1 – agulhinha classe grãos longos, subgrupo polido, embalagem de 5kg, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, amplamente protegida.	KG	720
09	Aveia em flocos – Isento de sujidades e matérias; sem umidade. Embalagem em saco plástico transparente e caixa de papel de até 200g.	РСТ	720
10	Azeitona verde em conserva, sem caroço e não fatiada – embalagem de vidro de 300g. (peso liquido drenado), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	UN	120
1 1	Biscoito doce – Sem recheio; tipo Maria, maisena, leite coco, chocolate, amanteigado, com composição de farinha	KG	36







	de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substancia permitidas; 0% de gorduras trans. Embalagem plástica de até 500g, acondicionadas em caixa de papelão de até 10kg peso liquido.		
12	Biscoito salgado – biscoito com sal, tipo Crean Cracker, soda e água e sal, composição de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada; água, sal e outras substâncias permitidas. 0% de gordura trans. Embalagem plástica de até 500g, acondicionadas em caixa de papelão de até 10kg peso liquido.	KG	36
13	Café torado e moído, embalado a vácuo com 250g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, amplamente protegida.	PCT	240
14	Caldo de galinha em tablete- caixa com 57g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	CX	120
15	Carne bovina resfriada s/ osso – carne bovina de 2ª (pá, agulha, lombo, acém). Resfriada, limpa e no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Características da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88, seção 1. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, precedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura e carimbo da inspeção do SIF. Embalagem plástica transparente de até 15kg de peso liquido.	KG	300
16	Carne bovina moída congelada — Carne bovina de 2ª moída (pá, agulha, lombo, acém, músculo). Congelada, limpa e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Característica da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88, seção 1. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, precedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura e carimbo da inspeção do SIF. Embalagem plástica transparente de até 15kg de peso liquido.	KG	240
17	Charque P.A – carne seca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalada em saco plástico transparente, atóxico, embalagem plástica em PVC a vácuo com até 5kg, acondicionadas em caixas de papelão com até 30kg.	KG	180
18	Catchup em sachê, caixa entre 180 a 192 unidades, pesando entre 7 a 8g, cada.	CX	120
19	Catchup tradicional, embalagem plástica com 200g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de	UN	120





	validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.		-
20	Feijão carioquinha – tipo 1, embalagem de 1kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	KG	240
21	Feijão branco, não contendo glutén, embalagem de 500g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	KG	240
22	Feijão preto, tipo 1, embalagem de 1kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	KG	240
23	Farinha para mingau de amido de milho, sabor tradicional, embalagem de 500g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e prazo.	PCT	120
24	Frango (corte de coxa e sobrecoxa) – frango semiprocessado; inteiro, sem tempero, resfriado; sem pescoço, sem cabeça, sem miúdos, 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 individual acondicionadas em caixa de papelão de 20kg de peso liquido.	KG	240
25	Leite de coco- embalagem de 500ml, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricionista.	UN	120
26	Margarina vegetal – margarina, com sal; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, acima de 60%; podendo conter vitamina e outra substancia permitida; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, em pote plástico, atóxico de 250 gramas.	KG	600
27	Maionese em sachê, caixa entre 180 a 192 unidades, pesando entre 7 a 8gr cada.	CX	24
28	Milho verde em conserva, lata de 2kg, sem amassaduras e sem ferrugens, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	LATA	240
29	Molho tipo shoyu- embalagem de 500ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	UN	120
30	Óleo de soja, tipo 1, sem colesterol e sem gordura trans, embalagem de 900ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade.	UN	120
31	Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, cada peça embalada a vácuo individualmente em embalagem padronizada, impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem e data de fabricação e prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	KG	120
32	Presunto de peru, cada peça embalada a vácuo, individualmente em embalagem amplamente protegida.	KG	120





	dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de		
	validade, dados nutricionais e selo S.I.F.		
33	Queijo Mussarela resfriado, embalagem de 2 a 4kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	KG	60
34	Salsicha ao molho – composto de carne bovina, fresca c/condimentos triturados, misturados, cozidos; latas acondicionadas em caixa de papelão com 24 latas de até 420g.	KG	120
35	Sardinha em conserva, lata de 125gr, em amassaduras e sem ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Caixa com 24 unidades	CX	24
36	Suco concentrado de garrafa vitaminado – suco concentrado industrializado – sabor goiaba e abacaxi. Pasteurizado. Sem corante artificial, 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. Acondicionado em garrafa plástica atóxica, caixa com 12 unidades, garrafa de 500ml.	LT	240
37	Vinagre – vinagre; de vinho; resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estanhos, livre de sujidades, material terroso e detrito de animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 750ml, acondicionados em fardos de 12 garrafas.	UND	240