



Ofício nº 590/2021 – GAB. SEMTEAS

São Miguel do Guamá, 26 de novembro de 2021.

Ao

Ilmo.(a) Srº.

Paulo Henrique de Carvalho Vieira
Secretário de Administração

Assunto: Demanda de gênero Alimentícios para licitar

Honrado em cumprimentá-lo, venho por meio deste encaminhar a demanda Anual de Gênero Alimentícios conforme ofício 010/2021 DLC, visando o registro de preço para eventual contratação de empresa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios. Pelo período de 12 (doze) meses, sendo gerado assim o contrato nas seguintes dotações: CRAS – 2068, SCFV – 2068, CREAS – 2066, CAD.ÚNICO – 2078, C.T – 2133, ABRIGO – 2135, CMAS – 2069, FMAS – 2062, BENEFICIO EVENTUAL – 2074, CRIANÇA FELIZ – 2072, CMDM- 2070, CMDPI – 2070, CMDCA - 2136. Para atender as necessidades dos programas vinculados a secretaria de Assistência Social.

Segue em anexo tabela com as devidas dotações acima citadas e quantitativos necessário.

FISCAL DE CONTRATO	
NOME	MATRÍCULA
Max Willame de Almeida Alves	158825-7

Desde já agradecemos, vossa atenção e nos colocamos a disposição para demais esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente;

Ana Cristina de A. Filho

Ana Cristina de Albuquerque Filho
Secretária Municipal de Assistência Social
Decreto Nº 002/2021

RECEBIDO SEMAD
EM 26/11/2021 ÀS 10:49

ASSINATURA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	CRAS - 2068	SCFV - 2068	CREAS - 2068	CAD UNICO - 2078	FMAS - 2162	CT- 2133	ACOLHIM ENTO - 2135	CRIANÇA FELIZ - 2072	CMAS - 2069	BENEFÍCIO EVENTUAL - 2074	CMDM - 2070	CMDPI - 2070	CMDCA - 2136	QUANT. TOTAL
01	AÇÚCAR TRITURADO - Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.	FARDO	2	51	8	10	25	3	10	1	3	25	3	3	3	147
02	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: (cacau alcalino, maltodextrina, sal e aromatizante). Propriedades nutricionais: 74 kcal, 16g carboidratos, 1g de proteína, 1,2mg fibra alimentar, 0,5 g de gorduras saturadas, e 1 g de gorduras totais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades	FARDO	2	30	3	5	20	2	3	1	2	20	2	2	2	94
03	ADOCANTE DIETÉTICO - aspecto físico líquido limpo transparente, ingredientes: sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem com 100ml.	UNIDADE	10	50	10	12		6	5		6	50	6	6	6	167





08	ARROZ BRANCO TIPO 1 – polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	KG	10	280	60	2	720	190	720	1.982		
09	AVEIA: em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450g acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais: 102kcal, 17g de carboidratos, 4,8g proteínas, 3,0 g fibra alimentar, 1,2g beta glucana, 0mg sódio, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE		100				100		200		

14	BATATA PALHA: pacote com 150g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, ingredientes: batata, gordura vegetal, sal refinado, e reaçador de sabor glutamato monossodico, informações nutricionais: valor energetico 150kcal, 10g de carboidratos, 1,5g de proteína, 0,8 gramas de fibra alimentar e 175mg de sodio	PACOTE	30					20					20				90	
15	BANANA: tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	130					90					140				90	450
16	BETERRABA: tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	85					50					50				50	385



17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) CONTÉM GLUTEN e LACTOSE. Propriedades nutricionais: mínimo 3% de proteínas, 7% de carboidrato, 9% sódio, 7% gorduras totais com valor calorico de 123kcal. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES	CAIXA	4	19	7	5	25	4	5					4	25	4	4	4	110
18	BOLACHA MARIA - Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, óleo vegetal, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Aromatizante. Contém propriedades nutricionais, valor energético 121kcal, 22g carboidratos, 1,9g de proteína, 74mg de sódio, 0g de gorduras trans e 1,3g de gorduras saturadas VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES.	CAIXA	5	8	6	6	25	5	5					5	25	5	5	5	105



19	BISCOITO TIPO "ROSQUINHA" - sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 7 unidades, proteínas 1,5g por porção de 30 g ou 7 unidades, carboidratos 25g, fibra alimentar 0,5g, embalagem integra de 600g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	PACOTE	80	330	60	50	100	30	50	30	100	30	30	920
20	BUCHU BOVINO : Especificação : congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG							50					50
21	BOMBOM OURO BRANCO: PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	50	250		30			20	10				360
22	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de	KG	40	70					120					230



23	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moido, embalado a vácuo, 100% café. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.	UNIDADE	120	350	120	200	800	60				60	800	60	60	60	2.730
24	CALDO DE CARNE EM CUBO - Caixa de papelão com 19g, com informações nutricionais: 12kcal, 0,8g de carboidratos, açúcares 0,4 g, gorduras saturadas 0,8 g, sódio 1044mg, ingredientes: sal, gordura vegetal, açúcar, amido água, alho, paprica, curcuma, concentrado natural de cebola.	UNIDADE	40	70		20											180
25	CALDO DE GALINHA EM CUBO - Caixa de papelão com 19g, com informações nutricionais: 12kcal, 0,7g de carboidratos, açúcares 0,4 g, gorduras saturadas 0,7 g, sódio 1048mg, ingredientes: sal, gordura vegetal, açúcar, amido água, alho, paprica, curcuma, concentrado natural de cebola.	UNIDADE	40	70		20											180
26	CANELA EM PÓ: pote de 40g	UNIDADE	25	45		15											100



27	CARNE BISTECA: carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e /ou marca, lote de informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.	CAIXA	1	1	5	1	5	13	5	13
28	CARNE BOVINA EM CONSERVA: carne mecanicamente separada de bovinos, água, sal, cebola, antioxidante eritobarto de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrito de sódio. Não contém glúten embalagem em lata de 320g.	UNIDADE		600	250	50	250		1.150	



29	CARNE BOVINA TIPO ACÉM: de porcionada em cubos, de aproximadamente 30g., sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.	KG	100	100	200
----	---	----	-----	-----	-----





30	CARNE COM OSSO BOVINA: Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado (embalados em pacotes de 1 KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	130	300	60	150	640	
----	--	----	-----	-----	----	-----	-----	--



31	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne bovina moída magra de 1ª congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	80	100	60	100	120	100	560
----	--	----	----	-----	----	-----	-----	-----	-----



32	CARNE CHÁ: características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG	80	100		30										330
33	CARNE PAULISTA: características técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção	KG	50	100		20	50		100			50				370



34	CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) – resfriada, limpa, 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. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/D POA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 K.G									
	50	70	20	20	90	20	20	20	270	

44	CHARQUE BOVINO TIPO PONTA DE AGULHA: preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerky beef, condicionado em emb. de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	KG	40	300	20					60								420
45	CHEIRO-VERDE: tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isento de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 250g, com características organolépticas mantidas.	MAÇO	50	40						100								190
46	CHICORIA- Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	MAÇO	50	80						100								230
47	CHICLETE: (BIG BIG) SABOR MORANGO PESO 400 GRAMAS, COM 100 UNIDADES.	CAIXA	30	200	20					30	10							290



48	CHICLETE: (BIG BIG) SABOR TUTTI FRUTTI PESO 400 GRAMAS, COM 100 UNIDADES.	CAIXA	30	40							20					30	10				130
49	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE: ingredientes: açúcar, cacau, leite, gordura vegetal, lactose, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contem gluten. 1 KG	KG	20	20							20					10	10				80
50	COCO RALADO: 90 g, em flocos finos, acondicionados em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente	PACOTE	30	40												15					85
51	COMINHO: puro, constituído por frutos maduros de especies de vegetais genuinos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMATICO. Sabor: próprio. embalagem: de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente e propriedades nutricionais: 1g de carboidratos e 3kcal. FARDO COM 10 UNIDADES	FARDO	8	7							2					4					21
52	GOIABA: tipo mamão, doce, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua qualidade	MAÇO		100							50					70					220



62	FEIJÃO PRETO TIPO 1 : novo, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	100	300	60	500	100	500	500	1.560	
63	FÍGADO:, víscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem devem conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG	20	30			96			146	





64	FILE DE TILAPIA: congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e Não tóxico.	KG	30							50								80
65	FRANGO CONGELADO: FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg	KG	50	120						50						100	50	370

66	FRANGO COXA E SOBRE COXA: características técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	50	250						96								396
67	FLOCOS DE MILHO: pré-cozido, 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	150	380	50					100								680
68	GOIABADA: consistência firme ou de corte, contendo basicamente: polpa de goiaba, acidulante ácido cítrico e conservador benzoato de sódio. Embalagem contendo 600g. Informações nutricionais: carboidratos 32g, valor energético 131kcal. no mínimo 600g.	UNIDADE		40						30								70
69	GELATINA sabores variados, unidade c/ 30g.	UNIDADE		30						20								



70	GOMA TUBO FRUTAS - 12 x 30unid. x 32g.	UNIDADE	100	100						80	10					290
71	GOMAS (JUJUBA): MASTIGÁVEIS SORTIDAS. PESO 200 G.	PACOTE	100	90						90	10					290
72	JAMBU	MAÇO														0
73	KETCHUP TRADICIONAL: sabor tradicional, contendo basicamente tomate, açúcar, amido modificado, cebola, vinagre, sal. Acondicionado em embalagem tetrapak com 300G. Informações nutricionais: carboidratos 3,1g, sódio 131 mg, valor energético 14kcal.	UNIDADE		50						30						80
74	LARANJA, tipo doce, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.	KG		20						50						70
75	LEITE CONDENSADO: semidesnatado, contendo basicamente: leite demidesnatado, leite em pó desnatado, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem de 395ml. Informações nutricionais: proteínas 1,6g, carboidratos 11g, sódio 27mg, valor energético 61kcal.	UNIDADE		180						50						230



76	LEITE EM PÓ INTEGRAL- pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 7g de proteína e mínimo 235g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES	FARDO	5	100					5	20	2	10	2	20	2	2	170
77	LEITE DE COCO: embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	CAIXA	4	10					5			2					21
78	LEITE SEMIDESNATADO LIQUIDO- UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro. Contendo basicamente leite semidesnatado, enzima lactose e octabilizante trifosfato de sódio, citrato de sódio. Contendo: sódio 60mg, proteínas 3,1g, carboidratos 4,6g, gorduras totais 1,2g e valor energético 42kcal.	UNIDADE		80								50					130
79	LEITE FERMENTADO: c/ polpa de morango c/ banana, bandeja c/ 6 unidades de 90g x 12	KG		100								90					



80	LINGUIÇA CALABRESA: embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	50	1.000	30	50	100					10						30
81	LIMÃO: 1ª qualidade, com peso medio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.	KG	50	1.000	30	50	100					60	100					1.390
82	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PACOTE	90	2.000	120		500					130	500					3.340
83	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Contendo: farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, com propriedades nutricionais: valor energetico 282kcal, 7,8g de proteína, 60g de carboidratos, 0,2g de gorduras saturadas. Prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rotulo.	PACOTE	100	1.600	120	100	500					80	500					3.000



86	MAMÃO: tipo Havai, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	KG	500															140							640
87	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	KG	500															60							560
88	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	KG	260															50							310
89	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	240															144							384
90	MILHO BRANCO: contendo em suas propriedades nutricionais: 179kcal, 39g de carboidratos, 3,6g proteínas, 1,0g de gorduras totais, 2,7g de fibra alimentar. Pacote de 500	PACOTE	60	30														20							140



93	CEREAL INFANTIL: alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais. Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, vitamina E, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cálcio, vitamina C, vitamina D, bifidobacterium lactis. Informações nutricionais: sódio 37mg, proteínas 1,8g, carboidratos 18g, valor energético 83kcal, vitamina D 3,8µg, vitamina C 26mg, vitamina B6 0,06mg em Embalagem de 400g, sem amassados e oxidação.	UNIDADE	120	50	50	50	50	50	270
94	ÓLEO DE SOJA REFINADO - obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto limpo e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos, propriedades nutricionais: 108kcal, 12g de gorduras	GARRAFA	30	260	60	25	250	250	910
95	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.	PACOTE	20	30					50



96	OVO DE GALINHA: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em duzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. transporte fechado conforme legislação vigente. o produto deverá apresentar validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.	CARTELA	120	50	170	25.000
97	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.	UNIDADE	1.000	10.000	5.000	25.000
98	PÃO TIPO DE FORMA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao	UNIDADE	100	850	500	25.000





105	PIMENTÃO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	40	150	50								10				300
106	PIMENTINHA DE CHEIRO: com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 Kg, com características organolépticas mantidas.	KG	50	100	50								20				270



107	PIPOCA: amanteigada, acondicionada em embalagem plástica com 15g, contendo basicamente: canjica de milho, gordura natural de palma e sal. Informações nutricionais: proteínas 1g, carboidratos 11g, sódio 127mg, valor energético 65kcal. Fardo com 20 pacotes.	FARDO	50	10					5			10	10					85
108	PIPOCA DOCE: EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	FARDO	10	10					5			10	10					45
109	PIRULITO: DIVERSOS SABORES DE FRUTAS CM / 50 UNIDADES, PESO 400 GRAMAS.	PACOTE	10	35					10			10	10					75
110	POLVILHO: doce, embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	KG	15	45								15						75
111	POLVILHO AZEDO: embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	KG	15	45								15						75
112	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias	KG	100	900					50	300		150		250				1.750

115	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES. contendo 15g de açúcares, 12mg de sódio e 15g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	20	60			5	50		30	5		10			180
116	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros contendo 13g de açúcares, 19mg de sódio e 13g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	20	60			5	50		30	5		10			180
117	REFRIGERANTE: a base de laranja, em embalagens pet de 2 litros contendo 15g de açúcares, 26mg de sódio e 15g de carboidratos. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	20	60			5	50		30	5		10			180
118	REPOLHO: tipo híbrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.	KG	40	100			60			80						280
119	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	UNIDADE		300				1.000		100			100			1.500



120	SAL FINO- pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	30	180	60	15	250	30				250		815
121	SALSICHA DE FRANGO: congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	50	200		30	100	50				100		530
122	SARDINHA EM CONSERVA- embalagem em lata de peso líquido 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Informações nutricionais: proteínas 14g, gorduras totais 6,5g, sódio 330mg, valor energético 114 kcal.	UNIDADE			60		300	100				300		760
123	SELETA DE LEGUMES: contendo basicamente: Ervilha reidratada, batata, cenoura, água e sal. Sache de peso líquido 280 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES	CAIXA		20				2				3		25



124	TEMPERO COMPLETO: constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.	UNIDADE	25	50	15														105
125	TOMATE: de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	50	350	30														510
126	TRIGO CIFERMENTO: Com fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg. Informações nutricionais: proteínas 5,0g, carboidratos 35g, sódio 151mg, valor energético 165kcal.	KG		130	60														190
127	TRIGO SIFERMENTO: Sem fermento, tipo 1, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg. Informações nutricionais: proteínas 5,3g, carboidratos 36g, valor energético 172kcal.	KG		100	30														130
128	VINAGRE: de álcool, contendo basicamente: fermento acético de álcool e água. Em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES	CX	4	20	1														30





OFÍCIO Nº 284/2021

Ao Sr.

Adenilson Lobato Ferreira

Diretor de Licitação

Sr. Diretor, com meus cordiais cumprimentos, conforme solicitado, segue a estimativa de quantitativo de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, necessários para atender as atividades da Secretaria de Infraestrutura, cujas especificações e quantitativos descritos, por um período de 12 meses.

A demanda se justifica face a necessidade atender aos servidores desta secretaria que cumprem jornada de trabalho em caráter essencial, muitos deles atuando na zona rural deste município, inviabilizando seu regresso para sua alimentação e posterior retorno. Posto isso, os itens desta demanda são necessários para preparo e complemento da alimentação destes servidores.

Outrossim, a mesma se justifica ainda para os servidores que esporadicamente cumprem jornada extra na execução de serviços e ainda para atender as necessidades em reuniões/eventos correlatos a esta secretaria.

Sem mais para o momento, reiteramos nossos votos de apreço e consideração.

São Miguel do Guamá, 04 de novembro de 2021



Rogério Lemos de Souza
Secretário Municipal de Infraestrutura
Decreto 198/2021



GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	INFRA
1	ABACAXI: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	24
2	ABÓBORA: Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.	KG	6
3	AÇÚCAR TRITURADO- Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.	FARDO	4
4	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: soro de leite, açúcar, amido modificado, creme de leite, pó para preparo de bebida láctea achocolatado (cacao alcalino esossante e/estabilizante carragena, goma xantana, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha e sacarose), soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante: citrato de sódio e aroma idêntico ao cacao/baunilha. Não contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades	FARDO	1
5	ADOÇANTE DIETÉTICO - aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem com 100ml.	UNIDADE	4
6	ALFACE: tipo cressa. Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas.	MAÇO	6
7	ALHO – aparência fresca e sã, colhidos 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, larvas e defensivos agrícolas.	KG	1
8	AMIDO DE MILHO: embalagem c/ 500g.	PACOTE	6
9	AZEITE DE OLIVA – extra virgem, embalagem de 1L	UNIDADE	6
10	ARROZ BRANCO TIPO 1 – polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	KG	12
11	BACON: industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	1
12	BALA MASTIGÁVEL: RECHEADA SABOR MORANGO, PESO 700 GRAMAS.	PACOTE	12
13	BATATA – tipo inglesa “batatinha”, 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 a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	12
14	BATATA DOCE: com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser gráuda.	KG	6
15	BATATA PALHA: pacote com 200g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA	PACOTE	24
16	BANANA: tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	48
17	BETERRABA: tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	4

[Handwritten signature]



46
8

18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, aromatizante aroma de manteiga. CONTÉM GLUTEN. Propriedades nutricionais: mínimo 12% de proteínas, fibra alimentar, ferro. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES	CAIXA	4
19	BOLACHA MAISENA- Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem de 400g	PACOTE	12
20	BOLACHA MARIA – Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabisulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES-	CAIXA	12
21	BISCOITO TIPO "ROSQUINHA" - sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30 g ou 6 unidades, embalagem integra de 800g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	PACOTE	24
22	BOMBOM OURO BRANCO: PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	6
23	BOMBOM: SONHO DE VALSA - PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	6
24	BUCHO BOVINO inteiro congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	4
25	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme.	KG	2
26	CAFÉ: produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas	UNIDADE	100
27	CALDO DE CARNE EM CUBO: Caixa de papelão com 19g	UNIDADE	10
28	CALDO DE GALINHA EM CUBO: Caixa de papelão com 19g	UNIDADE	10
29	CANELA EM PÓ: pote de 40g	UNIDADE	4
30	CEBOLINHA: In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	12
31	CENOURA: de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.	KG	6
32	CREME DE LEITE: pasteurizado (nata). Embalagem com 200g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES	KG	2
33	CHARQUE BOVINO TIPO PONTA DE AGULHA: preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerkd beef, condicionado em emb. de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	KG	6
34	CHEIRO-VERDE: tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 250g, com características organolépticas mantidas.	KG	12
35	CHICORIA: Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura	KG	4

OK



47
9

	do que as folhas internas.		
36	COUVE: tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.	KG	6
37	ERVILHA: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso líquido drenado	UNIDADE	12
38	EXTRATO DE TOMATE: e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g	KG	12
39	FARINHA DE MANDIOCA: fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	12
40	FARINHA DE TAPIOCA: Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.	UNIDADE	12
41	FELJÃO CARIOCA: carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	12
42	FELJÃO PRETO TIPO 1: novo, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deveser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	8
43	FELJÃO DA COLONIA: embalagem com 01 KG.	KG	6
44	FRANGO CONGELADO: FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg	KG	24
45	FRANGO COXA E SOBRE COXA: características técnicas: congelado com pesagem media de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	12
46	GOIABADA: doce de goiaba, consistência firme ou de corte. Embalagem contendo no mínimo 600g.	UNIDADE	12
47	KETCHUP TRADICIONAL: sabor original 300G.	KG	6
48	LEITE CONDENSADO: fabricado a partir do puro leite, em embalagens de 395ml e valor nutricional e registros nos orgaos competentes	FARDO	36
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL- pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo 200g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES	FARDO	2

[Handwritten signature]



48
EF

50	LEITE DE COCO: embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/73 da CNNPA.	UNIDADE	1
51	LEITE DESNATADO LÍQUIDO- UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro	UNIDADE	4
52	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PACOTE	12
53	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rótulo.	UNIDADE	12
54	MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO: Formato parafuso, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	12
55	MAIONESE: tradicional 500g/ unidade. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério de saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	12
56	MARGARINA COM SAL- Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas	KG	12
57	MAMÃO: tipo Havai, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	KG	6
58	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	KG	10
59	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	KG	6
60	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	10
61	MILHO VERDE: em conserva, cozido e imersos em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados no recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, lata 200g.	KG	4
62	MOLHO DE TOMATE: Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. E não conter GLÚTEN.	GARRAFA	6
63	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.	DÚZIA	1
64	OVO DE GALINHA: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. transporte fechado conforme legislação vigente. o produto devera apresentar validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.	UNIDADE	144

EF



48
[Signature]

65	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.	UNIDADE	480
66	PÃO TIPO MASSA FINA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no mínimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.	UNIDADE	480
67	PIMENTA DO REINO: Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, grão, limpos e dessecados. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagens: Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	KG	1
68	PIMENTÃO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2
69	PIPOCA: AMANTEIGADA EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	FARDO	4
70	PIPOCA DOCE: EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	PACOTE	4
71	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias	KG	48
72	QUEIJO MUSSARELA: de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	6
73	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	24
74	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	24
75	REFRIGERANTE: a base de uva, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	KG	12
76	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	KG	4
77	SAL FINO- pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	6
78	SUCO REFRESCO EM PÓ- suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Validade de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	100
79	TEMPERO COMPLETO: constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.	KG	6
80	TOMATE: de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	12
81	TRIGO C/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	6
82	TRIGO S/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	6
83	VINAGRE: de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 750 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES	UNIDADE	6

[Signature]

**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE
AGRICULTURA**



Ofício N° 55/2021 – SEMAGRI

São Miguel do Guamá – PA, 05 de outubro de 2021.

**Ao Sr. Ronaldo das Mercês Costa
Secretário de Administração e Finanças**

Assunto: Demanda de insumos de gêneros alimentícios de uso comum

Honrado em cumprimentá-lo, venho por meio deste encaminhar a demanda de insumos alimentícios de uso comum, pelo período de 12 (doze) meses da Secretaria Municipal de Agricultura – SEMAGRI.

Atenciosamente,

Antônio José Ferreira Meireles
Secretário Municipal de Agricultura
Decreto N° 012/2021

ANTÔNIO JOSÉ FERREIRA MEIRELES
Secretário Municipal de Agricultura
Decreto 012/2021



ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD TOTAL ESTIMADO
1	ABACAXI: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5
2	ABÓBORA: Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.	KG	3
3	AÇÚCAR TRITURADO- Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.	FARDO	4
4	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: soro de leite, açúcar, amido modificado, creme de leite, pó para preparo de bebida láctea achocolatado (cacau alcalino esoessante e/estabilizante carragena, goma xantana, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha e sacarose), soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante: citrato de sódio e aroma idêntico ao cacau/baunilha. Não contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades	FARDO	1
5	ADOÇANTE DIETÉTICO - aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem com 100ml.	UNIDADE	
6	ALFACE: tipo cressa. Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas.	MAÇO	
7	ALHO – aparência fresca e sã, colhidos 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, larvas e defensivos agrícolas.	KG	1
8	AMIDO DE MILHO: embalagem c/ 500g.	PACOTE	
9	AZEITE DE OLIVA – extra virgem, embalagem de 1L	UNIDADE	1
10	ARROZ BRANCO TIPO 1 – polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	KG	10
11	AVEIA: em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	
12	BACON: industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	2
13	BALA MASTIGÁVEL: RECHEADA SABOR MORANGO, PESO 700 GRAMAS.	PACOTE	2



14	BATATA – tipo inglesa “batatinha”, 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 a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	5
15	BATATA DOCE: com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	
16	BATATA PALHA: pacote com 200g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA	PACOTE	10
17	BANANA: tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g, tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	10
18	BETERRABA: tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	
19	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, aromatizante aroma de manteiga. CONTÉM GLUTEN. Propriedades nutricionais: mínimo 12% de proteínas, fibra alimentar, ferro. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES	CAIXA	5
20	BISCOITO DE ÁGUA E SAL. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar cristal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), aromatizante e melhoradores de farinha de trigo (protease e xilanase). Embalagem de 400G.	PACOTE	
21	BOLACHA MAISENA- Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem de 400g	PACOTE	20
22	BOLACHA MARIA – Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES-	CAIXA	2
23	BISCOITO TIPO “ROSQUINHA”- sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30 g ou 6 unidades, embalagem íntegra de 800g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	PACOTE	50
24	BOMBOM OURO BRANCO: PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	
25	BOMBOM: SONHO DE VALSA - PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	



26	BUCHO BOVINO inteiro congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	
27	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme.	KG	
28	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas	UNIDADE	80
29	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.	UNIDADE	
30	CALDO DE CARNE EM CUBO- Caixa de papelão com 19g	UNIDADE	10
31	CALDO DE GALINHA EM CUBO - Caixa de papelão com 19g	UNIDADE	
32	CANELA EM PÓ: pote de 40g	UNIDADE	2
33	CARNE IN NATURA ALCATRA-	CAIXA	3
34	CARNE BISTECA: carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações : peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e /ou marca, lote de informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.	UNIDADE	30
35	CARNE BOVINA EM CONSERVA: carne mecanicamente separada de bovinos , água, sal, cebola, antioxidante eritobarto de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrito de sódio. Não contem glúten embalagem em lata de 320g.	KG	10
36	CARNE BOVINA TIPO ACÊM: porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que	KG	
37	CARNE COM OSSO BOVINA: congelada sem gordura c/ selo inspeção SIF/DIPOA, com classificação 1ª; embalagem de 1KG.	KG	10
38	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne bovina moída magra de 1ª congelada. aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	10



39	CARNE CHÃ: características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG	10
40	CARNE PAULISTA: característica técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve esta intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG.	KG	10
41	CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) – resfriada, limpa, 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. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG		
42	CARNE DE FRANGO (PEITO S/OSSO) – apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg	KG	10
43	CARNE SUINA: em cubos, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses; os cubos deverão ter aproximadamente 3X3X3 CM. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 03 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento	KG	10



44	CEBOLA - 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, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	KG	5
45	CEBOLINHA – In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	5
46	CARIRU - em folhas integras, lisas e viçosas, coloração e tamanhos uniformes.	MAÇO	
47	CENOURA : de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.	KG	5
48	CEREAL MATINAL : tipo granola, de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1 kg, declarar fabricante, endereço, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, registro no órgão competente	KG	
49	COLORÍFICO - o colorífico deve ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro do MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem com 100g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	UNIDADE	5
50	CREMOGEMA : em pó, em boa qualidade em embalagem de 500g, com validade descrita em sua embalagem.	CAIXA	
51	CREME DE LEITE : pasteurizado (nata). Embalagem com 200g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES	KG	1
52	CHARQUE BOVINO TIPO PONTA DE AGULHA : preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerkd beef, condicionado em emb. de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	KG	5
53	CHEIRO-VERDE : tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	1
54	CHICORIA - Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	KG	
55	CHICLETE : (BIG BIG) SABOR MORANGO PESO 400 GRAMAS, COM 100 UNIDADES.	CAIXA	
56	CHICLETE : (BIG BIG) SABOR TUTTI FRUTTI PESO 400 GRAMAS, COM 100 UNIDADES.	KG	
57	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE : ingredientes: açúcar, cacau, leite, gordura vegetal, lactose, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contem gluten. 1 KG	PACOTE	
58	COCO RALADO : 90 g, em flocos finos, acondicionados em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente	FARDO	



59	COMINHO: puro, constituído por frutos maduros de espécies de vegetais genuínos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMÁTICO. Sabor: próprio. embalagem: de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente. FARDO COM 10 UNIDADES	FARDO	
60	COUVE: tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.	KG	
61	COUVE-FLOR: primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação o e maturação.	KG	
62	COSTELA BOVINA , peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	10
63	CHUCHU: primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	KG	
64	DOCE DE LEITE: pote de vidro c/ 500 gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNIDADE	
65	ERVILHA: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso líquido drenado	UNIDADE	5
66	EXTRATO DE TOMATE: e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g	KG	1
67	FARINHA DE MANDIOCA- fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	5
68	FARINHA DE TAPIOCA: Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.	UNIDADE	5
69	FARINHA LÁCTEA: Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM c/200g	KG	



	FARINHA DE MILHO-	PACOTE	
70	FEIJÃO CARIOCA – carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	3
71	FEIJÃO PRETO TIPO 1 : novo, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deveser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	5
72	FEIJÃO DA COLONIA , embalagem com 01 KG.	KG	3
73	FEIJÃO RAJADO : Constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionadas em embalagem plástica de 1 KG.	KG	3
74	FÍGADO :, viscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem devem conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG	5
75	FILÉ DE TILAPIA : congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor;	PACOTE	
76	CONDIMENTO LOURO , aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, embalagem de 100g.	KG	
77	FRANGO CONGELADO : FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg	KG	10
78	FRANGO COXA E SOBRE COXA : características técnicas: congelado com pesagem media de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	10
79	FLOCOS DE MILHO : pré-cozido, 500 g , embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	



80	GOIABADA: doce de goiaba, consistência firme ou de corte. Embalagem contendo no mínimo 600g.	UNIDADE	
81	GELATINA sabores variados, unidade c/ 30g.	UNIDADE	
82	GOMA TUBO FRUTAS - 12 x 30unid. x 32g.	PACOTE	
83	GOMAS (JUBUBA): MASTIGÁVEIS SORTIDAS. PESO 200 G.	MAÇO	
84	JAMBU	UNIDADE	
85	KETCHUP TRADICIONAL: sabor original 300G.	KG	
86	LARANJA, tipo doce, de primeira qualidade. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.	UNIDADE	
87	LEITE CONDENSADO: fabricado a partir do puro leite, em embalagens de 395ml e valor nutricional e registros nos orgaos competentes	FARDO	1
88	LEITE EM PÓ INTEGRAL- pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo 200g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES	FARDO	2
89	LEITE DE COCO: embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministerio da saude, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	1
90	LEITE DESNATADO LIQUIDO- UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os beneficios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade minima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro	UNIDADE	
91	LEITE FERMENTADO: c/ polpa de morango c/ banana, bandeja c/ 6 unidades de 90g x 12	KG	
92	LINGUIÇA CALABRESA: embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	20
93	LIMÃO: 1ª qualidade, com peso medio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.	PACOTE	2
94	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PACOTE	20



95	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rotulo.	UNIDADE	20
96	MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO: Formato parafuso, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	10
97	MACAXEIRA: in natura, de primeira qualidade apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	50
98	MAIONESE: tradicional 500g/ unidade. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério de saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	
99	MARGARINA COM SAL- Oleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas	UNIDADE	10
100	MAXIXE: Limpo, fresco, de boa qualidade apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas acondicionada em embalagem adequada.	KG	
101	MAMÃO: tipo Havaí, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	KG	20
102	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	KG	50
103	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	KG	20
104	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetes de até 10 kg.	KG	10
105	MILHO BRANCO: Grupo misturado – Subgrupo dispelculado – Tipo 1, pacote de 500	PACOTE	10
106	MILHO VERDE: em conserva, cozido e imersos em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados no recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, lata 200g.	KG	3
107	MOCOTÓ SERRADO CONGELADO	KG	
108	MORTADELA FRANGO OU BOVINA: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400g, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. 1KG	UNIDADE	1



109	MULTICEREAL INFANTIL: alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação EMBALAGEM 400G.	UNIDADE	
110	MOLHO DE SOJA: Tipo shoyo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet cp 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de fabricação e validade. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	2
111	MOLHO DE TOMATE: Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomito e realçador de sabor glutamato monossódico. E não conter GLÚTEN.	GARRAFA	2
112	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	5
113	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.	UNIDADE	5
114	OVO DE GALINHA: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primaria atoxica em duzias e embalagem secundaria de papelão atoxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. transporte fechado conforme legislação vigente. o produto devera apresentar validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.	UNIDADE	
	OVO BRANCO	CARTELA	
115	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso liquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: minimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.	UNIDADE	200
116	PÃO TIPO DE FORMA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado	UNIDADE	20
117	PÃO TIPO MASSA FINA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e agua. Peso liquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no minimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.	UNIDADE	200



118	PASTEL FOLHADO DE QUEIJO ASSADO DE FORNO:	KG	500
119	PEPINO: tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas.	KG	
120	PEIXE DOURADA: filé, congelado em pacotes de 1kg, embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.	KG	
121	PEIXE GÔ: filé, congelado em pacotes de 1kg, embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto, com registro no sif, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração	KG	
122	PEIXE PESCADA BRANCA: filé, congelado em pacotes de 1kg, embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração	PACOTE	
123	PIMENTA DO REINO: Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, grão, limpos e dessecados. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagens: Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	KG	
124	PIMENTÃO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suporta a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1
125	PIMENTINHA DE CHEIRO: com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isenta	FARDO	2
126	PIPOCA: AMANTEIGADA EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	FARDO	
127	PIPOCA DOCE: EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	PACOTE	
128	PIRULITO: DIVERSOS SABORES DE FRUTAS CM / 50 UNIDADES, PESO 400 GRAMAS.	KG	
129	POLVILHO: doce, embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	KG	
130	POLVILHO AZEDO: embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	KG	
131	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias	KG	50



132	PRESUNTO: produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos, peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatível com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca informações nutricionais. validade máxima de 30 dias.	UNIDADE	2
133	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Para carne vermelha composição básica: Proteína de soja 50% e carboidratos 30% apresentação flocos, aspectos físicos desidratada, sabor carne bovina. Embalagem primária 500g, saco plástico atóxico. Validade mínima de 180 dias.	KG	
134	QUEIJO MUSSARELA: de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	2
135	QUIABO- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte.	PACOTE	1
136	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	2
137	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	5
138	REFRIGERANTE: a base de uva, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	KG	5
139	REPOLHO: tipo híbrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.	UNIDADE	
140	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	KG	500
141	SAL FINO- pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	2
142	SALSICHA DE FRANGO: congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	LATA	10
143	lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	CAIXA	10
144	SELETA DE LEGUMES: Ervilha reidratada, batata em cubos, cenoura em cubos, água e sal, latas de 300 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES	GARRAFA	5
145	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	GARRAFA	10



146	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	GARRAFA	10
147	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI 500 ML: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico.	PACOTE	10
148	SUCO REFRESCO EM PÓ- suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Validade de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	
149	TEMPERO COMPLETO: constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.	KG	1
150	TOMATE: de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	5
151	TRIGO C/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	3
152	TRIGO S/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	
153	VINAGRE: de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 750 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES	UNIDADE	3
154	LEITE ARTIFICIAL NAN 1: ou similar, formula infantil para lactantes PRO 400 G	UNIDADE	
155	LEITE ARTIFICIAL NAN 2: ou similar, formula infantil para lactantes PRO 400 G		



Ofício nº 0338/2021 - SEMMA

São Miguel do Guamá, 04 de Outubro de 2021.

Ao Sr.
Adenilson Lobato Ferreira
Diretor de Licitação.

Assunto: Abertura de Processo Licitatório.

Em atenção ao Ofício Circular nº 10/2021 – SEMAD, e considerando as necessidades da Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMMA, São Miguel do Guamá - PA, solicito a Vossa Senhoria, autorização para abertura de Processo Licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, Ata de Registro de Preços, do tipo menor preço por Item, objetivando a aquisição de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios, para esta secretaria.

Estas aquisições, cujo Termo de Referência obedecerá às condicionantes, em anexo, se faz necessária para uso desta secretaria no decorrer de 12 (doze) meses.

Objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD TOTAL ESTIMADO
1	ABACAXI: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10
2	AÇÚCAR TRITURADO- Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Pacote plástico transparente com 1kg.	KG	50

RECEBIDO - DLC

EM 04/10/21 HORA 13:48

ASSINATURA

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE

ENDEREÇO: TRAVESSA FERNANDO CRUZ, S/N, VILA NOVA, CEP:686660-000, SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

EMAIL: semma.smg@gmail.com



3	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: soro de leite, açúcar, amido modificado, creme de leite, pó para preparo de bebida láctea achocolatado (cacau alcalino esossante e/estabilizante carragena, goma xantana, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha e sacarose), soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante: citrato de sódio e aroma idêntico ao cacau/baunilha. Não contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G.	UNIDADE	24
4	ALHO – aparência fresca e sã, colhidos 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, larvas e defensivos agrícolas.	KG	5
5	AMIDO DE MILHO: embalagem c/ 500g.	UNIDADE	5
6	AZEITE DE OLIVA – extra virgem, embalagem de 1L	UNIDADE	5
7	ARROZ BRANCO TIPO 1 – polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	KG	50
8	BACON: industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	2
9	BATATA – tipo inglesa “batatinha”, 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 a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	20
10	BATATA PALHA: pacote com 200g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA	PACOTE	10
11	BANANA: tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	10
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, aromatizante aroma de manteiga. CONTÉM GLUTEN. Propriedades nutricionais: mínimo 12% de proteínas, fibra alimentar, ferro. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas.	PACOTE	36
13	BOLACHA MAISENA- Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem de 400g	PACOTE	24



14	BISCOITO TIPO "ROSQUINHA" - sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30 g ou 6 unidades, embalagem inteira de 800g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	PACOTE	48
15	BOMBOM OURO BRANCO: PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	5
16	BOMBOM: SONHO DE VALSA - PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE	5
17	CAFÉ - produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas	UNIDADE	50
18	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	20
19	CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) - resfriada, limpa, 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. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG	KG	50
20	CARNE DE FRANGO (PEITO S/OSSE) - apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg	KG	30
21	CEBOLA - 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, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	KG	20
22	CEBOLINHA - In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	10
23	CENOURA: de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.	KG	20
24	COLORÍFICO - o colorífico dever ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro do MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem com 100g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	UNIDADE	5

**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**



**SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO
AMBIENTE - SEMMA**



25	CREME DE LEITE: pasteurizado (nata). Embalagem com 200g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES	UNIDADE	24
26	CHARQUE BOVINO TIPO PONTA DE AGULHA: preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerkd beef, condicionado em emb. de 1 kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	KG	30
27	CHEIRO-VERDE: tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 250g , com características organolépticas mantidas.	MAÇO	10
28	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE: ingredientes: açúcar, cacau, leite, gordura vegetal, lactose, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contem glúten. 1 KG	PACOTE	2
29	COCO RALADO: 90 g, em flocos finos, acondicionados em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente	UNIDADE	10
30	COUVE: tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.	MAÇO	30
31	COSTELA BOVINA, peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	20
32	ERVILHA: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso líquido drenado	UNIDADE	5
33	EXTRATO DE TOMATE: e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g	UNIDADE	5
34	FARINHA DE MANDIOCA- fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	10
35	FARINHA DE TAPIOCA: Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.	UNIDADE	10
36	FEIJÃO CARIOCA – carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	10

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE

ENDEREÇO: TRAVESSA FERNANDO CRUZ, S/N, VILA NOVA, CEP:686660-000, SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

EMAIL: semma.smg@gmail.com



37	FEIJÃO PRETO TIPO 1: novo, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tiragem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg, prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	5
38	FEIJÃO DA COLONIA , embalagem com 01 KG.	KG	5
39	FRANGO COXA E SOBRE COXA: características técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	20
40	FLOCOS DE MILHO: pré-cozido, 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	10
41	GOIABADA: doce de goiaba, consistência firme ou de corte. Embalagem contendo no mínimo 600g.	UNIDADE	5
42	GELATINA sabores variados, unidade c/ 30g.	UNIDADE	10
43	LEITE CONDENSADO: fabricado a partir do puro leite, em embalagens de 395ml e valor nutricional e registros nos órgãos competentes	UNIDADE	24
44	LEITE EM PÓ INTEGRAL- pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo 200g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas.	UNIDADE	96
45	LEITE DE COCO: embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	12
47	LINGUIÇA CALABRESA: embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	10
48	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PACOTE	20
49	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA): embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Conter informações nutricionais no rotulo.	UNIDADE	5
50	MACAXEIRA: in natura, de primeira qualidade apresentado grau de maturação tal que lhe permite suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	30
51	MAIONESE: tradicional 500g/ unidade. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério de saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	10



52	MARGARINA COM SAL- Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas	UNIDADE	10
53	MAMÃO: tipo Havaí, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	UNIDADE	10
54	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada. Tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	UNIDADE	5
55	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	UNIDADE	10
56	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	5
57	MILHO BRANCO: Grupo misturado – Subgrupo dispelculado – Tipo 1, pacote de 500	PACOTE	5
58	MILHO VERDE: em conserva, cozido e imersos em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados no recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, lata 200g.	UNIDADE	10
59	MOCOTÓ SERRADO CONGELADO	KG	10
60	MORTADELA FRANGO OU BOVINA: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400g, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. 1KG	UNIDADE	5
61	MOLHO DE SOJA: Tipo shoyo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	2
62	MOLHO DE TOMATE: Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. E não conter GLÚTEN.	UNIDADE	5
63	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	12
64	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.	UNIDADE	5

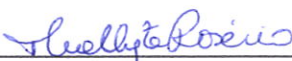


65	OVO DE GALINHA: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. Embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.	UNIDADE	5
66	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. Data de fabricação: máximo de 1 dia.	UNIDADE	200
67	PÃO TIPO DE FORMA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado	UNIDADE	20
68	PÃO TIPO MASSA FINA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. Prazo de validade: no mínimo 5 dias. Data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.	UNIDADE	200
69	PASTEL FOLHADO DE QUEIJO ASSADO DE FORNO:	KG	10
70	PEPINO: tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas.	KG	5
71	PEIXE DOURADA: filé, congelado em pacotes de 1kg. Embalagem de plástico transparente e resistente. Deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.	KG	20
73	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. Embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias	KG	20
74	PRESUNTO: produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos, peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatível com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca informações nutricionais. Validade máxima de 30 dias.	UNIDADE	1
75	QUEIJO MUSSARELA: de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	UNIDADE	3
76	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	5
77	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	5
78	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	KG	10



79	SAL FINO - pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	5
80	SARDINHA EM CONSERVA - embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	50
81	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU : Tipo natural, características adicionais concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	GARRAFA	24
82	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA : Tipo natural, características adicionais concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	GARRAFA	24
83	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI 500 ML : Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico.	GARRAFA	24
84	SUCO REFRESCO EM PÓ - suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Validade de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	50
85	TEMPERO COMPLETO : constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.	UNIDADE	5
86	TOMATE : de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg	KG	20
87	TRIGO S/FERMENTO : Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	10
88	VINAGRE : de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 750 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade não inferior a 180 dias.	UNIDADE	5

Respeitosamente,


Thallyta Manuela Rosário da Silva
Secretária Municipal de Meio Ambiente
Decreto N° 107/2021



OFÍCIO Nº 824/2021 - DAF/DGE/SEMED

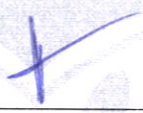
São Miguel do Guamá, 17 de dezembro de 2021

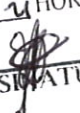
Ao Sr.

Paulo Henrique de Carvalho Vieira

Secretário Municipal de Administração e Finanças

Honrado em cumprimentá-lo, encaminho a vossa senhoria a relação de itens para processo licitatório **PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE USO COMUM, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Miguel do Guamá-Pa.


Cristiana Grimouth Taveira
Secretária Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021

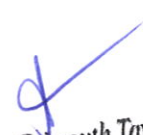
RECEBIDO SEMAD
EM 22/12/21 HORA 15:20

ASSINATURA



JUSTIFICATIVA

A Secretaria de Educação do Município de São Miguel do Guamá, solicita abertura de processo licitatório **PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE USO COMUM, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, objetivando atender as necessidades da Secretaria de Educação, passando a justificar a contratação pelas considerações a seguir delineadas:

a) Considerando que a aquisição de gêneros alimentícios de uso comum é imprescindível à Secretaria Municipal de Educação, para suprir as necessidades da mesma. Diante do exposto, e considerando os motivos de fato e direito elencados, observa-se a necessidade e conveniente celebração de Processo Licitatório **PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE USO COMUM, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES** objetivando atender as necessidades da Secretaria de Educação.


Cristiana Grimouth Taveira
Secretária Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

Nº	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			TOTAL
			FME			
			SEMED	QSE		
			2.018	2.023		
1.	ABACAXI: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	200	100		300
2.	ABÓBORA: Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.	kg	50	50		100
3.	AÇÚCAR TRITURADO- Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30 kg.	Fardo	10	7		17
4.	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: soro de leite, açúcar, amido modificado, creme de leite, pó para preparo de bebida láctea achocolatado (cacau alcalino espessante e/estabilizante carragena, goma xantena, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha e sacarose), soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante: citrato de sódio e aroma idêntico ao cacau/baunilha. Não contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400 G em fardos com 24 unidades.	Fardo	05	05		10
5.	ALFACE: tipo crespa. Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas. Maço com 100 g.	Maço	50	50		100
6.	ALHO – aparência fresca e sã, colhidos 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, larvas e defeisivos agrícolas.	Kg	50	50		20
7.	AMIDO DE MILHO: pacote c/ 500 g, valores típicos a cada 100 g/ml por porção, valor energético hj 1,289 hj 0 hj, valor energético kcal 365 kcal 0 kcal carboidratos 85.0 g 0.0 g, proteínas -1.0 g 0.0 g, gorduras totais -1.0 g 0.0 g, gordura saturada -1.0 g 0.0 g, gordura poliinsaturada -1.0 g 0.0 g, gordura trans -1.0 g 0.0 g, colesterol -1.0 mg 0.0 mg, fibras -1.0 g 0.0 g, sódio -1.0 mg 0.0 mg, cálcio -1.0 mg 0.0 mg, ferro -1.00 mg 0.00 mg, vitamina a -1.00 iu 0.00 iu, vitamina c -1.00 mg 0.00 mg*% de consumo de referência de um adulto médio ({}) não contém glúten.	Pacote	25	25		50



Cristiana Grimoult Tavella
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

		Unidade	10	10	20
8.	AZEITE DE OLIVA – extra virgem, embalagem de 1 L.				
9.	ARROZ BRANCO TIPO 1 – polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	Kg	400	400	800
10.	AVEIA : em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450 g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	15	15	30
11.	BACON : industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	Kg	50	50	100
12.	BALA MASTIGÁVEL : RECHEADA SABOR MORANGO, PESO 700 GRAMAS.	Pacote	15	15	30
13.	BATATA – tipo inglesa “batatinha”, 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 a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	100	100	200
14.	BATATA DOCE : com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser gráuda.	Kg	50	50	100
15.	BATATA PALHA : pacote com 200 g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	Pacote	40	40	80
16.	BANANA : tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90 g. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	250	250	500
17.	BETERRABA : tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	50	50	100
18.	BISCOITO DE ÁGUA E SAL . Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar cristal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), aromatizante e melhoradores de farinha de trigo (protease e xilanase). Embalagem pacote de 400 G. CAIXA COM 20 PACOTES.	Caixa	50	50	100



Cristiana Grimaldi
Secretaria Municipal de Educação
D.F.C. nº 773 de 09/07/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

19.	BOLACHA MAISENA - Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem pacote de 400 g. CAIXA COM 20 PACOTES.	Caixa	50	50	100
20.	BOLACHA MARIA – Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes, lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabisulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. Embalagem pacote de 400 g. CAIXA COM 20 PACOTES.	Caixa	10	10	20
21.	BISCOITO TIPO “ROSQUINHA” - sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30 g ou 6 unidades, embalagem inteira de 800 g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Pacote	50	50	100
22.	BOMBOM OURO BRANCO : PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES.	Pacote	15	15	30
23.	BOMBOM : SONHO DE VALSA - PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	Pacote	15	15	30
24.	BÚCHO BOVINO inteiro congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses, na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	Kg	25	25	50
25.	BRÓCOLIS : de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme.	Kg	10	10	20
26.	CAFÉ - produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas.	Unid.	150	150	300
27.	CAFÉ - produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.	Unid.	250	250	500
28.	CALDO DE CARNE EM CUBO - Pacote de 57 g contendo 6 tabletes, produzido com ingredientes selecionados.	Pacote	10	10	20
29.	CALDO DE GALINHA EM CUBO - Pacote de 57 g contendo 6 tabletes, produzido com ingredientes selecionados.	Pacote	10	10	20
30.	CANELA EM PÓ : Canela em pó fina e homogênea, de coloração marrom claro, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios acondicionado em potes de 40 g.	Unid.	15	15	30
31.	CARNE IN NATURA ALCATRA - Carne bovina in natura, tipo corte ALCATRA, apresentação congelada, desossada, limpa, sem aponevroses, embalada e identificada, PEÇA INTEIRA.	Kg	50	50	100

50 COMISSÃO DE LICITAÇÃO
RUBRICADA
Cristiana Grimaldi Tavares
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

32.	CARNE BISTECA: carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg , a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.	Kg	50	50	100
33.	CARNE BOVINA EM CONSERVA: carne mecanicamente separada de bovinos, água, sal, cebola, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrato de sódio. Não contém glúten embalagem em lata de 320 g .	Unid.	25	25	50
34.	CARNE BOVINA TIPO ACÉM: porcionada em cubos, de aproximadamente 30 g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 kg , devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Kg	50	50	100
35.	CARNE COM OSSO BOVINA: congelada sem gordura c/ selo inspeção SIF/DIPOA, com classificação 1ª, embalagem de 1KG .	Kg	50	50	100
36.	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne bovina moída magra de 1ª congelada. aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	Kg	50	50	100
37.	CARNE CHÁ: características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG . A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	Kg	50	50	100
38.	CARNE PAULISTA: característica técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG .	Kg	50	50	100



Cristiana Grinvalth Teixeira
Secretaria Municipal de Educação
SECRETARIA N° 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

39.	CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) – resfriada, limpa, 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. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas 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 DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG.	Kg	50	50	100
40.	CARNE DE FRANGO (PEITO S/OSSO) – apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg.	Kg	50	50	100
41.	CARNE SUÍNA: em cubos, proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses; os cubos deverão ter aproximadamente 3X3X3 CM. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 3 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente: Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento	Kg	50	50	100
42.	CEBOLA - 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, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	Kg	20	20	40
43.	CEBOLINHA – In natura, 1ª qualidade - com tolhas integrais, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Maço com 100 g.	Maço	40	40	80
44.	CARIRU - em folhas íntegras, lisas e viçosas, coloração e tamanhos uniformes. Maço com 100 g.	Maço	40	40	80
45.	CENOURA: de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1 kg.	Kg	20	20	25
46.	CEREAL MATINAL: tipo granola, de procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou uva	Kg	15	10	25



Cristiana Grimaldi Faveira
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

sabor diferentes	da sua composição normal.				
Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1 kg, declarar fabricante, endereço, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, registro no órgão competente					
47.	COLORÍFICO - o colorífico deve ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro do MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem com 100 g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	Unid.	40	40	80
48.	CREMOGEMA: em pó, em boa qualidade em embalagem de 500 g, com validade descrita em sua embalagem.	Unid.	10	10	20
49.	CREME DE LEITE: pasteurizado (nata). Embalagem com 200 g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES.	Caixa	40	40	80
50.	CHARQUE BOVINO TIPO PONTA DE AGULHA: preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerked beef, condicionado em emb. de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	Kg	25	25	50
51.	CHEIRO-VERDE: tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 100 g, com características organolépticas mantidas.	Maço	50	50	100
52.	CHICORIA- Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas. Maço pesando entre 150 g a 200 g.	Maço	40	40	80
53.	CHICLETE: SABOR MORANGO PESO 280 GRAMAS COM 100 UNIDADES.	Caixa	03	02	05
54.	CHICLETE: SABOR TUTTI FRUTTI PESO 280 GRAMAS COM 100 UNIDADES.	Caixa	03	02	05
55.	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE: ingredientes: açúcar, cacau, leite, gordura vegetal, lactose, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contem glúten. Caixa com 12 barras de 1 KG.	Caixa	05	05	10
56.	COCO RALADO: fardo com 10 unidades de 100 g, em flocos finos, acondicionados em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, úmido e adoçado, e com coco altamente selecionado	Fardo	05	05	10
57.	COMINHO: puro, constituído por frutos maduros de espécies de vegetais genuínos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMÁTICO. Sabor: próprio. embalagem: de	Fardo	05	05	10



Crisiana Grimouth Taveira
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021

Crisiana Grimouth Taveira
Se



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

	polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100 g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente. FARDOS COM 10 UNIDADES.				
58.	COUVE: tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassadas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 100 g, com características organolépticas mantidas.	Maço	50	50	100
59.	COUVE-FLOR: primeira qualidade, pesando entre 800 g a 1 kg, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação o e maturação.	Kg	10	10	20
60.	COSTELA BOVINA: peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses, na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	60	60	120
61.	CHUCHU: primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	40	40	80
62.	DOCE DE LEITE: pote de vidro c/ 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unid.	15	15	30
63.	ERVILHA: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de fiandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300 g de peso líquido e 170 g de peso líquido drenado. Caixa com 24 unidades.	Caixa	05	05	10
64.	EXTRATO DE TOMATE: de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogênea, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340 g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	05	05	10
65.	FARINHA DE MANDIOCA - fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	200	200	400
66.	FARINHA DE TAPIOCA: Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.	Kg	10	10	200
67.	FARINHA LÁCTEA: Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes.	Caixa	05	05	10



Cristiana Grimaldi
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

	Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM c/200 g. Caixa com 24 unidades.				
68.	FARINHA DE MILHO: Tipo biju; do grão de milho torrado; na cor amarela; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; pacote de 500 g.	Pacote	15	15	30
69.	FEIJÃO CARIOCA – carioquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Kg	300	300	600
70.	FEIJÃO PRETO TIPO 1: novo, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDADSC. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg, prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	100	100	200
71.	FEIJÃO DA COLÔNIA: feijão da colônia tipo 1; classe: branco; subclasse: branco; deve conter no mínimo 97% de grão de coloração branca; a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem com 01 KG; grãos de tamanho e forma naturais, limpos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Kg	100	100	200
72.	FEIJÃO RAJADO: Constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionadas em embalagem plástica de 1 KG,	Kg	100	100	200
73.	FÍGADO: víscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	Kg	40	40	80
74.	FILE DE TILAPIA: congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120 g em média, embaladas em saco plástico transparente e Não tóxico, limpo, não violado, resistente,	Pacote	35	35	70



Cristiana Grimaldi Taveira
Secretária Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

	que do consumo. Pacote de 500g.	garanta a	integridade do	produto até o	momento.				
75.	CONDIMENTO LOURO , aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, Pacote de 100g.			Pacote		15	15	30	
76.	FRANGO CONGELADO : FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2 kg.			Kg		75	75	150	
77.	FRANGO COXA E SOBRE COXA : características técnicas: congelado com pesagem média de 250 g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.			Kg		100	100	200	
78.	FLOCOS DE MILHO : pré-cozido, Fardo com 20 unidades de 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			Fardo		05	05	10	
79.	GOIABADA : doce de goiaba, consistência firme ou de corte. Embalagem contendo no mínimo 600 g.			Unid.		20	20	40	
80.	JAMBU : tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassadas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 200 g. com características organolépticas mantidas.			Maço		50	50	100	
81.	LARANJA , tipo doce, de primeira qualidade. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.			Unid.		600	600	1200	
82.	LEITE CONDENSADO : fabricado a partir do puro leite, em embalagens de 395 ml e valor nutricional e registros nos órgãos competentes. Caixa com 24 unidades.			Caixa		05	05	10	
83.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo 200g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDOS COM 50 UNIDADES.			Fardo		10	10	20	
84.	LEITE DE COCO : embalagem 500 ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.			Caixa		05	05	10	



Crissiana Gonçalves
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

85.	LEITE DESNATADO LIQUIDO- UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância à lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro.	Unid.	10	10	20
86.	LEITE FERMENTADO: c/ polpa de morango c/ banana, Caixa contendo 10 bandejas c/ 6 unidades de 90 g cada.	Caixa	05	05	10
87.	LINGUIÇA CALABRESA: embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	Kg	10	10	20
88.	LIMÃO: 1ª qualidade, com peso médio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.	Kg	10	10	20
89.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500 g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Fardo com 10 unidades.	Fardo	62	62	124
90.	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA): embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multilaminado, bem vedado, em embalagens de até 500 mg. Prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entrega conter informações nutricionais no rótulo. Fardo com 10 unidades.	Fardo	05	05	10
91.	MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO: Formato parafuso, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Fardo com 24 unidades.	Fardo	05	05	10
92.	MACAXEIRA: in natura, de primeira qualidade apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	30	30	60
93.	MAIONESE: tradicional, em pote com 250 g unidade. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério de saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. Caixa com 12 unidades.	Caixa	10	10	20
94.	MARGARINA COM SAL - Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Caixa com 12 Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas.	Caixa	5	5	10
95.	MAXIXE: Limpo, fresco, de boa qualidade apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas acondicionada em embalagem adequada.	Kg	05	05	10



Cristiana Gonçalves
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 001/2014



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

96.	MAMÃO: tipo Havai, peso aproximado 400 g. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	Kg	40	40	80
97.	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	Kg	40	40	80
98.	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	Kg	15	10	25
99.	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetes de até 10 kg.	Kg	15	10	25
100.	MILHO BRANCO: Grupo misturado – Subgrupo basquetes - Tipo 1, Fardo com 10 pacotes de 500 g.	Fardo	02	02	04
101.	MILHO VERDE: em conserva, cozido e imerso em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, lata com peso líquido de 280 g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	15	10	25
102.	MOCOTÓ - mocotó bovino, salgado, de 1ª qualidade, embalado em saco plástico a vácuo, etiquetado e acondicionado em caixa de papelão lacrada., de 1ª qualidade, sem adição de proteína texturizada de soja e glutamato monossódico, embalado em saco plástico a vácuo e acondicionado em caixa de papelão lacrada.	Kg	15	15	30
103.	MORTADELA FRANGO OU BOVINA: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400 g, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses.	Unid.	20	20	40
104.	MOLHO DE SOJA: Tipo shoyo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet cp 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de fabricação e validade. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Unid.	10	10	20
105.	MOLHO DE TOMATE: Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjerição, aipo marrom, orégano, tomillo e realçado de sabor glutamato monossódico. E não conter GLUTEN. Embalagem de 350 g.	Unid.	20	20	40
106.	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto limpo e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900 ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Garrafa	100	50	150
107.	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50 g.	Unid.	50	46	96



Cristiano
Secretaria Municipal de Educação

DECRETO Nº 000021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

108.	OVO DE GALINHA: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. transporte fechado conforme legislação vigente. o produto deverá apresentar validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega. Cartela com 30 unidades.	Cartela	05	05	10
109.	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50 gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.	Unid.	1500	1000	2500
110.	PÃO TIPO DE FORMA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado.	Unid.	1000	1000	2000
111.	PÃO TIPO MASSA FINA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com manchas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no mínimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.	Unid.	1500	1500	2000
112.	PASTEL FOLHADO DE ASSADO DE FORNO: à base de carne, ou de queijo, queijo e fiambre, queijo e presunto, queijo e salsicha, frango, frango com requeijão, frango com catupiry.	Unid.	1000	1000	2000
113.	PEPINO: tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas.	Kg	15	15	30
114.	PEIXE DOURADA: filé congelado em pacotes de 1 kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.	Kg	25	25	50
115.	PEIXE GÔ: filé congelado em pacotes de 1 kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.	Kg	25	25	50
116.	PEIXE PESCADA BRANCA: filé congelado em pacotes de 1 kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF prazo de validade de no mínimo 04 meses. sem manchas,	Kg	25	25	50



Cristiana Grillo
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

	parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.				
117.	PIMENTA DO REINO: Puro, constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, grão, limpos e dessecados. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagens: Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100 g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	Kg	03	03	06
118.	PIMENTÃO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Kg	15	15	30
119.	PIMENTINHA DE CHEIRO: com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade, com características organolépticas mantidas.	Kg	02	02	04
120.	pipoca: amanteigada embaladas em pacotes de 15 g. fardo com 20 pacotes.	Fardo	20	20	40
121.	PIPOCA DOCE: embaladas em pacotes de 15g. fardo com 20 pacotes	Fardo	20	20	40
122.	PIRULITO: diversos sabores de frutas, Pacote com 50 unidades, peso 400 gramas.	Pacote	04	04	08
123.	POLVILHO: doce, embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	Kg	20	20	40
124.	POLVILHO AZEDO: embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	Kg	20	20	40
125.	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias.	Kg	150	150	300
126.	PRESUNTO: produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos, peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatível com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca informações nutricionais. validade máxima de 30 dias.	Unid.	300	300	600
127.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Para carne vermelha composição básica: Proteína de soja 50% e carboidratos 30% apresentação flocos, aspectos físicos desidratada, sabor carne bovina. Embalagem primária 500 g, saco plástico atóxico. Validade mínima de 180 dias.	Kg	10	10	20
128.	QUEIJO MUSSARELA: de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade,	Kg	30	30	60



Cristiana Grimouth Taveira
Secretária Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021

Cristiana Grimouth Taveira
Secretária Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ

SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO

	ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.				
129.	QUÍABO- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte. Bandeja com 200 g.	Kg	03	03	06
130.	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES.	Pacote	50	50	100
131.	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES.	Pacote	25	25	50
132.	REFRIGERANTE: a base de uva, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	Pacote	25	25	50
133.	REPOLHO: tipo híbrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.	Kg	20	20	40
134.	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	Unid.	250	250	500
135.	SAL FINO- pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	25	25	50
136.	SALSICHA DE FRANGO: congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Kg	15	15	30
137.	SARDINHA EM CONSERVA- embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Lata	15	15	30
138.	SELETA DE LEGUMES: Ervilha reidratada, batata em cubos, cenoura em cubos, água e sal, latas de 300 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES	Caixa	10	10	20
139.	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Garrafa	45	45	90
140.	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Garrafa	30	30	60



Cristiana Grimalh Taveira
Secretaria Municipal de Educação
DECRETO Nº 007/2021



**PREFEITURA
MUNICIPAL DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ**

**SECRETARIA
MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**

141.	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI 500 ML: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico.	Garrafa	15	15	30
142.	SUCO REFRESCO EM PÓ- suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25 g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Validade de 6 meses na data da entrega.	Unid.	20	20	40
143.	TEMPERO COMPLETO: constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta. Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.	Kg	05	05	10
144.	TOMATE: de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetes de até 10 kg.	Kg	10	10	20
145.	TRIGO C/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	Kg	15	15	30
146.	TRIGO S/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	Kg	15	15	30
147.	VINAGRE: de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 750 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES.	Caixa	02	02	04

Atenciosamente

CRISTIANA GRIMOUTH TAVEIRA

Secretária Municipal de Educação

Decreto nº 007/2021





OFICIO Nº 859/2021 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

São Miguel do Guamá-PA, 17 de Novembro de 2021.

Ao Ilustríssimo Senhor
Paulo Henrique de Carvalho Vieira
Secretário Municipal de Administração e Finanças
Prefeitura Municipal de São Miguel do Guamá

Assunto: Solicitação para contratação de Empresa

Honrado em cumprimenta-los, diante da necessidade de aquisição Gêneros Alimentícios para atender a alimentação dos servidores, quando em exercício da função, pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal e demais unidades de saúde do Município de São Miguel do Guamá atendendo de forma digna e saudável, sendo assim, vimos por deste solicitar Futura e Eventual Contratação de Empresa para Fornecimento de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não-Perecíveis para atender a Secretaria de Saúde de São Miguel do Guamá, por um período de 12 (doze) meses.

Sendo assim, segue quantitativo e descrição estimada.

Sem mais para o momento, diante do exposto, renovamos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,


FLÁVIO DOS SANTOS GARAJAU
Secretário Municipal de Saúde

RECEBIDO SEMAD
EM 18/11/21 HORA 08:30

ASSINATURA



JUSTIFICATIVA

Considerando atender as necessidades da Secretaria Municipal de saúde são Miguel do Guamá, para eventual aquisição de alimentos perecíveis (hortifrúti, polpas de frutas, ovos e pães dentre outros) e não perecíveis (macarrão, feijão, soja, arroz, café, fubá, açúcar, farinha de trigo, leite em pó, óleo dentre outros), para os hospitais e demais unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de São Miguel do Guamá.

Considerando que a alimentação e Nutrição constituem Direitos Humanos Fundamentais consignados na Declaração Universal dos Direitos Humanos e são requisitos básicos para a proteção e a promoção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania.

Sendo assim, cumpre esclarecer que tal aquisição ocupa papel de destaque dentro sistema de compras da Secretaria Municipal de Saúde, vez que o objeto se trata de alimentos imprescindíveis para a manutenção das atividades do Hospital municipal e demais unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde.

Sendo assim vimos através deste, solicitar Futura e Eventual Contratação de Empresa para Fornecimento de Gêneros Alimentícios, Perecíveis e Não-Perecíveis para atender as necessidades das unidades supramencionadas da Secretaria de Saúde de São Miguel do Guamá, por um período de 12 (doze) meses.

São Miguel do Guamá-PA, 17 novembro de 2021.

Atenciosamente,

FLÁVIO DOS SANTOS GARAJAU
Secretário Municipal de Saúde

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD TOTAL HOSPITAL	QTD ATENÇÃO BÁSICA	QTD CRES	QTD VIGILÂNCIA	QTD CAPS	QTD SECRETARIA	QUANTIDADE TOTAL
1	ABACATE: Abacate de tamanho médio, 1º qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	KG	60	42	12	24	24	24	186
2	ABACAXI: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	80	56		80			216
3	ABÓBORA: Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.	KG	48	48	50	42		96	284
4	AÇÚCAR TRITURADO- Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.	FARDO	60	36	12	12	3	8	131
5	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: soro de leite, açúcar, amido modificado, creme de leite, pó para preparo de babida láctea achocolatado (cacau alcalino esossante e/estabilizante carragena, goma xantana, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha e sacarose), soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante: citrato de sódio e aroma idêntico ao cacau/baunilha. Não contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades	FARDO	18	10	12	10	2	12	64
6	ADOCANTE DIETÉTICO - aspecto físico líquido limpo transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem com 100ml.	UNIDADE	140	96	10		6	6	258
7	ALFACE: tipo crespa. Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas.	MAÇO	450	180	96	48		48	822
8	ALHO - aparência fresca e sã, colhidos 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, larvas e defensivos agrícolas.	KG	120	60	12	24		12	228
9	AMIDO DE MILHO: embalagem c/ 500g.	PACOTE	150	96	6			100	352
10	AZEITE DE OLIVA - extra virgem, embalagem de 1L	UNIDADE	40	28	15	18		24	125
11	ARROZ BRANCO TIPO 1 - polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	KG	2600	720	100	600	48	180	4248



12	AVEIA: em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	220	120	48	120	508
13	BACON: industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	24	12	12	18	66
14	BALA MASTIGÁVEL: RECHEADA SABOR MORANGO, PESO 700 GRAMAS.	PACOTE					0
15	BATATA – tipo inglesa "batatinha", 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 a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	600	360	60	120	1500
16	BATATA DOCE: com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	150	48	24		222
17	BATATA PALHA: pacote com 200g contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNPQA	PACOTE	1440	480		50	2030
18	BANANA: tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g, tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	340	180	60	96	696
19	BETERRABA: tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	KG	340	120	30	96	586
20	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, aromatizante aroma de manteiga. CONTÉM GLUTEN. Propriedades nutricionais: mínimo 12% de proteínas, fibra alimentar, ferro. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES	CAIXA	96	36	24	18	198
21	BISCOITO DE ÁGUA E SAL. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar cristal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), aromatizante e melhoradores de farinha de trigo (protease e xilanase), Embalagem de 400G.	PACOTE	600	180	30	60	180





22	BOLACHA MAISENA: Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem de 400g	PACOTE	720	240	20	120	300	1400
23	BOLACHA MARIA – Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES-	CAIXA	300	180	20	216	180	896
24	BISCOITO TIPO "ROSQUINHA" - sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30 g ou 6 unidades, embalagem integral de 800g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebrem com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	PACOTE			48	144		192
25	BOMBOM OURO BRANCO: PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE		12			12	24
26	BOMBOM: SONHO DE VALSA - PACOTE DE 1 KG COM 50 UNIDADES	PACOTE		12			12	24
27	BUCHO BOVINO inteiro congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	240	120				360
28	BRÓCOLIS: de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme.	KG	60	42	30			132
29	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas	UNIDADE	440	280	60	120	180	1152
30	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.	UNIDADE						
31	CALDO DE CARNE EM CUBO- Caixa de papelão com 19g	UNIDADE			20	24	96	140
32	CALDO DE GALINHA EM CUBO -Caixa de papelão com 19g	UNIDADE			20	24	96	140
33	CANELA EM PÓ: pote de 40g	UNIDADE						0
34	CARNE IN NATURA ALCATRA-	CAIXA						0

35	CARNE BISTECA: carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg . a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e /ou marca, lote de informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.	UNIDADE		12		12		12	36
36	CARNE BOVINA EM CONSERVA: carne mecanicamente separada de bovinos, água, sal, cebola, antioxidante eritobarto de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrato de sódio. Não contém glúten embalagem em lata de 320g .	KG				96			216
37	CARNE BOVINA TIPO AÇEM: porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacotes de 1 kg , devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.	KG	480	240		120			840
38	CARNE COM OSSO BOVINA: congelada sem gordura c/ selo inspeção SIF/DIPOA, com classificação 1ª, embalagem de 1KG .	KG	860	180	48	120		240	1448
39	CARNE BOVINA MOIDA: Carne bovina moída magra de 1ª congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	900	240	60	240		240	1680
40	CARNE CHÁ: características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG . A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG							0
41	CARNE PAULISTA: características técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG .	KG	900	240	48	96		240	



42	CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) – resfriada, limpa, 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. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG	1000	180	60	180	180	1600	
43	CARNE DE FRANGO (PEITO SISSO) – apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg	KG	740	240	60	120	180	1340
44	CARNE SUINA - em cubos, proveniente da espécie suína, sacos, aparaos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses; os cubos deverão ter aproximadamente 3X3X3 CM. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 03 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento	KG	360	120	60	60	600	
45	CEBOLA- 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, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	KG	480	180	48	96	120	924
46	CEBOLINHA – In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	480	120	30		120	750
47	CARIRU - em folhas íntegras, lisas e viçosas, coloração e tamanhos uniformes.	MAÇO	480	120	48	60	180	780
48	CENOURA: de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.	KG	480	120	48	60	120	888



60	COMINHO: puro, constituído por frutos maduros de espécies de vegetais genuínos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMÁTICO. Sabor: próprio. embalagem: de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente. FARDOS COM 10 UNIDADES	FARDO	430	120	6	6	6	568
61	COUVE: tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassadas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.	KG	480	180	120	120	120	1020
62	COUVE-FLOR: primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação o e maturação.	KG	60					60
63	COSTELA BOVINA, peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	560	240	60		180	1040
64	CHUCHU: primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	80	48	30	24	48	230
65	DOCE DE LEITE: pote de vidro c/ 500 gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNIDADE						0
66	ERVILHA: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso líquido drenado	UNIDADE	144	96			144	384
67	EXTRATO DE TOMATE: e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característicos, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g	KG	72	36	20		60	188
68	FARINHA DE MANDIOCA- fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG			40	120	180	340
69	FARINHA DE TAPIOCA: Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.	UNIDADE	60	48	30	48	120	384



70	FARINHA LÁCTEA: Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM c/200g	KG								0
71	FARINHA DE MILHO: farinha de milho flocada, flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE	144	36						180
72	FEIJÃO CARIOCA – cariocinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	360	120	100	36			120	736
73	FEIJÃO PRETO TIPO 1 : novo, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	120	60	30	24			96	330
74	FEIJÃO DA COLONIA , embalagem com 01 KG.	KG	120	60	30	36			96	342
75	FEIJÃO RAJADO: Constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionadas em embalagem plástica de 1 KG.	KG	840	360					96	1296
76	FÍGADO: víscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem devem conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	180	96					120	396
77	FILE DE TILÁPIA: congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e Não tóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento. do consumo. Embalagem de 500g.	PACOTE	840	240	30	180				



78	CONDIMENTO LOURO, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, embalagem de 100g.	KG				10				20	30
79	FRANGO CONGELADO: FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg	KG			30					120	150
80	FRANGO COXA E SOBRE COXA: características técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	3100	360	60					120	3700
81	FLOCOS DE MILHO: pré-cozido, 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	150	60	20					24	254
82	GOIABADA: doce de goiaba, consistência firme ou de corte. Embalagem contendo no mínimo 600g.	UNIDADE									0
83	GELATINA sabores variados, unidade c/ 30g.	UNIDADE	48								48
84	GOMA TUBO FRUTAS - 12 x 30unid. x 32g.	PACOTE									0
85	GOMAS (JUJUBA): MASTIGÁVEIS SORTIDAS. PESO 200 G.	MAÇO									0
86	JAMBU	UNIDADE								48	48
87	KETCHUP TRADICIONAL: sabor original 300G.	KG								96	96
88	LARANJA, tipo doce, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.	UNIDADE			6				18		24
89	LEITE CONDENSADO: fabricado a partir do puro leite, em embalagens de 305ml e valor nutricional e registros nos órgãos competentes	FARDO	5	4	1				4	5	19
90	LEITE EM PÓ INTEGRAL- pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo 200g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES	FARDO	36	12	6				4	6	70
91	LEITE DE COCO: embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	60	24	3					36	



92	LEITE DESNATADO LIQUIDO- UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro	UNIDADE	60								60
93	LEITE FERMENTADO: c/ polpa de morango c/ banana, bandeja c/ 6 unidades de 90g x 12	KG									0
94	LINGUIÇA CALABRESA: embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	80	48	36					48	260
95	LIMÃO: 1ª qualidade, com peso medio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.	PACOTE	24	12	6	12				12	66
96	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PACOTE	480	300	144	300				240	1464
97	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multilaminado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rótulo.	UNIDADE	720							120	840
98	MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO: Formato parafuso, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG								120	120
99	MACAXEIRA: in natura, de primeira qualidade apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UNIDADE	120	60	120					60	240
100	MAIONESE: tradicional 500g/ unidade. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério de saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CBNPA.	UNIDADE	60	12						60	132
101	MARGARINA COM SAL- Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas	KG	144	60	60	60	36			96	456
102	MAXIXE: Limpo, fresco, de boa qualidade apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas acondicionada em embalagem adequada.	KG			30						



103	MAMÃO: tipo Haval, peso aproximado 400g, tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	KG	180	60	90	60	100	490
104	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada, tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	KG	120	60	60	60	100	400
105	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	KG					48	48
106	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetes de até 10 kg.	KG	60	36	36	36	48	336
107	MILHO BRANCO: Grupo misturado – Subgrupo displiculado – Tipo 1, pacote de 500	LATA	180	60	36		24	300
108	MILHO VERDE: em conserva, cozido e imerso em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados no recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, lata 200g.	KG	150	60	30		60	300
109	MOCOTÓ SERRADO CONGELADO	KG	60	60			48	168
110	MORTEDELA FRANGO OU BOVINA: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400g, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. 1KG	UNIDADE			40		48	88
111	MULTICEREAL INFANTIL: alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação EMBALAGEM 400G.	UNIDADE						0
112	MOLHO DE SOJA: Tipo shoyo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet cp 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de fabricação e validade. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	40					40
113	MOLHO DE TOMATE: Extrato de tomate simples concentrado com no mínimo 2% de carboidratos e 13% de sódio por porção, deverá conter tomate, cebola, alho, manjerico, aipo marrom, orégano, tomilho e realçador de sabor glutamato monossódico. E não conter GLÚTEN.	GARRAFA					120	120
114	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto limpo e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	336	120	60	60	48	



115	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.	DÚZIA	50	24	24	12			48	48
116	OVO DE GALINHA: tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizado. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspecto característico. embalagem deve ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária: transporte fechado conforme legislação vigente. o produto deverá apresentar validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.	UNIDADE	26000	1200	1200				0	0
117	OVO BRANCO	CARTELA	50	24	24	12			24	134
118	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.	UNIDADE	26000	1200	1200				1200	29600
119	PÃO TIPO DE FORMA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado	UNIDADE			30					30
120	PÃO TIPO MASSA FINA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com manchas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no mínimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.	UNIDADE	5400	2400	2400	1200			1200	13800
121	PASTEL FOLHADO DE QUEIJO ASSADO DE FORNO:	KG								0
122	PEPINO: tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas	KG	220	96					140	456
123	PEIXE DOURADA: filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.	KG				180			96	276
124	PEIXE GÔ: filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto, com registro no sif, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração	KG	760	240					96	



125	PEIXE PESCADA BRANCA: filé, congelado em pacotes de 1kg, embalagem de plástico transparente e resistente, deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif prazo de validade de no mínimo 04 meses sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração	PACOTE								96	96
126	PIMENTA DO REINO: Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, grão, limpos e dessecados. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	KG	18	12	18	12				10	70
127	PIMENTÃO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	300	120	30	60				48	558
128	PIMENTINHA DE CHEIRO: com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 Kg, com características organolépticas mantidas.	KG	12	18	12	24				48	114
129	PIPOCA: AMANTEIGADA EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	FARDO									0
130	PIPOCA DOCE: EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	PACOTE									0
131	PIRULITO: DIVERSOS SABORES DE FRUTAS CM / 50 UNIDADES, PESO 400 GRAMAS.	KG									0
132	POLVILHO: doce, embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	KG									0
133	POLVILHO AZEDO: embalagem com até 01 Kg, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	KG									0
134	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, tapereba. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias	KG	360	120	120	120				144	984
135	PRESUNTO: produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos, peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatíveis com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca informações nutricionais, validade máxima de 30 dias.	KG		60	24	24				36	168



136	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Para carne vermelha composição básica: Proteína de soja 50% e carboidratos 30% apresentação flocos, aspectos físicos desidratada, sabor carne bovina. Embalagem primária 500g, saco plástico atóxico. Validade mínima de 180 dias.	KG	72	24					48	144
137	QUEIJO MUSSARELA: de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	120	60	24	24	24	24	48	300
138	QUIABO- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte.	KG	60	24					48	132
139	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE		10	6	8	6	8	8	38
140	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE		10	6	8	6	8	8	38
141	REFRIGERANTE: a base de uva, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	KG		10	6	8	6	8	8	38
142	REPOLHO: tipo híbrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.	KG	480	360	6				48	894
143	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	KG								0
144	SAL FINO- pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	220	120	20	60			15	435
145	SALSICHA DE FRANGO: congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PACOTE		36	24	36	24	36	36	156
146	SARDINHA EM CONSERVA- embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	CAIXA			12	24			36	72
147	SELETA DE LEGUMES: Ervilha reidratada, batata em cubos, cenoura em cubos, água e sal, latas de 300 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES	CAIXA	24	12	12	12			12	



148	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR CAJU: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	GARRAFA	440	120	20	12	24	120	736
149	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR GOIABA: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico contendo 500 ml cada prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	GARRAFA	440	120	20	12	24	180	796
150	SUCO INDUSTRIALIZADO SABOR ABACAXI 500 ML: Tipo natural, características adicionais, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em embalagem de vidro transparente, atóxico.	PACOTE	440	120	20	12	48	180	820
151	SUCO REFRESCO EM PÓ- suco artificial tipo em pó, adoçado, pacote de 25g, diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Validade de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE							0
152	TEMPERO COMPLETO: constituído de uma mistura de sal, alho, cebola e condimentos, sem pimenta Validade mínima de 06 meses. Embalagem: pote contendo peso líquido de 350g.	KG			18	24		24	66
153	TOMATE: de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquet de até 10 kg.	KG	360	144	60	120		240	924
154	TRIGO C/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	60					24	84
155	TRIGO S/FERMENTO: Especial, sem fermento, acondicionado em embalagem plástica resistente contendo 1 kg	KG	150					24	174
156	VINAGRE: de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 750 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES	UNIDADE	450	40	12	12		12	526
157	LEITE ARTIFICIAL NAN 1: ou similar, fórmula infantil para lactantes PRO 400 G	UNIDADE	30	24					54
158	LEITE ARTIFICIAL NAN 2: ou similar, fórmula infantil para lactantes PRO 400 G	UNIDADE	30	24					54
159	TORRADA INTEGRAL: Especial contendo 120g-142g.	PACOTE	1140						1140
160	SACHÊ CHÁ: Chá capim cidreira, camomila e frutas vermelhas em sachê (saquinho), caixa com sachês), envelopados individualmente.	CAIXA							
161	FEIJÃO VERDE: Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material ferroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias KG 500 químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada.	MAÇO	200	120				120	440



162	AZEITONA: com caroço, em conserva, embalagem pacote, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Frasco 200 g.	PACOTE	156	96	24	36		144	456
163	FARINHA FINA: farinha de mandioca branca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. para produção de farofa.	KG	160	60		12		120	352
164	JAMBU: 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	MAÇO	200	96	48	48		48	440
165	GOMA DE TAPIOCA: Goma para tapioca – de 1ª qualidade, de 500gr, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UNIDADE					72	120	192
166	MILHO PARA PIPOCA: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossolidado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	PACOTE					48		48
167	COSTELA SUÍNA SALGADA: TIPO COSTELA DEFUMADA, EM PEDACOS COM OSSO, CONSERVADA EM SAL, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATOXICO.	KG	120						120
168	CHOURIÇO: Carne de origem suína, tipo chouriço defumado, embalagem plástica atóxica, com data de validade, resistente, e entregue de modo a garantir suas características físicas e sanidade.	KG	180	60	60	60		60	420
169	PÉ DE PORCO SALGADO: CARNE SUÍNA SALGADA - TIPO PÉ, EM PEÇA, CONSERVADA EM SAL, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRMAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO.	KG	120						120





Ofício. nº 035/2022/SEMAD/SEFIN/TS

São Miguel do Guamá, 10 de Janeiro de 2022

À Diretoria de Licitação

Honrado em cumprimentá-los, solicito confecção de contrato, para contratação de empresas para Aquisição de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de São Miguel do Guamá. Os itens dos contratos estão discriminados na tabela em anexo.

Certo de sermos atendidos, reitero os votos de estima e apreço.

Atenciosamente,

PAULO HENRIQUE DE CARVALHO VIEIRA

Secretário Municipal de Administração e Finanças

Decreto nº 199/2021

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL
1	ABACATE: Abacate de tamanho médio, 1º qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	KG	50
2	ABACAXI: De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50
3	ABÓBORA: Abóbora in natura, espécie comum, tamanho médio a grande, fresca.	KG	50
4	AÇÚCAR TRITURADO- Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Fardo plástico transparente com 30kg.	FARDO	20
5	ACHOCOLATADO EM PÓ - de 1ª qualidade, enriquecido com vitaminas e minerais, com a seguinte composição básica: soro de leite, açúcar, amido modificado, creme de leite, pó para preparo de babida láctea achocolatado (cacau alcalino esoessante e/estabilizante carragena, goma xantana, soro de leite em pó, aroma natural de baunilha e sacarose), soro de leite em pó, leite em pó integral, estabilizante: citrato de sódio e aroma idêntico ao cacau/baunilha. Não contém glúten. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega, embalagem de 400G em fardos com 24 unidades	FARDO	15
6	ADOÇANTE DIETÉTICO - aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes: sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem com 100ml.	UNIDADE	20
7	ALFACE: tipo crespa. Tamanho e coloração uniforme. Características: folhas firmes sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em embalagem individual atóxica. Sem danos físicos oriundos do manuseio de transporte com as características organolépticas mantidas.	MAÇO	500
8	ALHO – aparência fresca e sã, colhidos 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, larvas e defensivos agrícolas.	KG	150
9	AMIDO DE MILHO: embalagem c/ 500g.	PACOTE	100
10	AZEITE DE OLIVA – extra virgem, embalagem de 1L	UNIDADE	30
11	ARROZ BRANCO TIPO 1 – polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1kg	KG	300
12	AVEIA: em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 450g, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	100
13	BACON: industrializado, de 1 qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	20
14	BATATA – tipo inglesa “batatinha”, 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 a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	200
15	BATATA DOCE: com casca roxa, lavada, lisa, de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	100
16	BANANA: tipo prata. Qualidade exigida 1. Peso aproximado 90g. tamanho e coloração uniformes. Características: produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	500

17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER- Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, aromatizante aroma de manteiga. CONTÉM GLUTEN. Propriedades nutricionais: mínimo 12% de proteínas, fibra alimentar, ferro. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega. Pacote com 400 gramas. CAIXA COM 20 PACOTES	CAIXA	50
18	BISCOITO DE ÁGUA E SAL. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar cristal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), aromatizante e melhoradores de farinha de trigo (protease e xilanase). Embalagem de 400G.	PACOTE	30
19	BOLACHA MAISENA- Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem de 400g	PACOTE	50
20	BOLACHA MARIA – Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabisulfito de sódio. Aromatizante. Contém glúten VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de Entrega. CAIXA COM 10 UNIDADES-	CAIXA	100
21	BISCOITO TIPO “ROSQUINHA”- sabor de coco, valor energético, 127 kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30 g ou 6 unidades, embalagem integral de 800g, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria-prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	PACOTE	300
22	BUCHO BOVINO inteiro congelado a -18°C, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	50
23	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 500 gramas	UNIDADE	500
24	CAFÉ- produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado, moído, embalado a vácuo. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 250 gramas.	UNIDADE	100
25	CANELA EM PÓ: pote de 40g	UNIDADE	20
26	CARNE IN NATURA ALCATRA-	KG	103
27	CARNE BISTECA: carne com osso bovina, congelada, com pouca gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações : peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e /ou marca, lote de informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega.	KG	250
28	CARNE BOVINA EM CONSERVA: carne mecanicamente separada de bovinos, água, sal, cebola, antioxidante eritobato de sódio, corante natural de hemoglobina e conservante nitrato de sódio. Não contem glúten embalagem em lata de 320g.	UNIDADE	200
29	CARNE BOVINA TIPO ACÉM: porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência.	KG	150

30	CARNE BOVINA MOÍDA: Carne bovina moída magra de 1ª congelada. aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20KG (embalados em pacotes de 1 KG de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	400
31	CARNE CHÁ: características técnicas: carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionadas em sacos de polipropileno reforçado e revestido, de 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG	100
32	CARNE PAULISTA: característica técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve esta intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG.	KG	100
33	CARNE BOVINA PATINHO (CORTE EM BIFES) – resfriada, limpa, 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. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, Item a, publicada no DOU Seção I. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 KG	KG	150
34	CARNE DE FRANGO (PEITO S/OSSO) – apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacotes de 1 kg	KG	600
35	CARNE BOVINA COUXÃO MOLE: característica técnicas: peça de carne bovina, congelada sem gordura. Carne de cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem deve esta intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data do processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome ou marca, lote e informação nutricional. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. 1KG.	KG	150
36	CEBOLA- 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, larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	KG	600
37	CEBOLINHA – In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	300
38			
39	CENOURA: de primeira qualidade. Acondicionadas em Embalagem própria de até 1kg.	KG	100
40	COLORÍFICO - o colorífico deve ser constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter os dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro do MS. De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem com 100g. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	UNIDADE	50

41	CREME DE LEITE: pasteurizado (nata). Embalagem com 200g deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 45 dias. CAIXA COM 24 UNIDADES	CAIXA	5
42	CHARQUE BOVINO TIPO PONTA DE AGULHA: preparado e composto a base de carne bovina curada e salgada, mecanicamente selecionada com cor e cheiro característico, não será aceito jerkd beef, condicionado em emb. de 1 kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE), com prazo de validade não inferior a 120 dias. EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO DE 1 KG COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	KG	300
43	CHEIRO-VERDE: tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 250g , com características organolépticas mantidas.	MÇ	500
44	CHICORIA- Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	MÇ	300
45	COMINHO: puro, constituído por frutos maduros de espécies de vegetais genuínos, inteiros e em pó, são limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou em pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde, cheiro: AROMÁTICO. Sabor: próprio. embalagem: de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente. FARDO COM 10 UNIDADES	FARDO	5
46	COUVE: tipo manteiga, fresca, com folhas lisas e viscosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanhos uniformes e típico da variedade, isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue em maços contendo 500g, com características organolépticas mantidas.	MÇ	100
47	COSTELA BOVINA , peça congelada a -18°C, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	200
48	CHUCHU: primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	30
49	DOCE DE LEITE: pote de vidro c/ 500 gr, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNIDADE	30
50	ERVILHA: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso líquido drenado	UNIDADE	100
51	EXTRATO DE TOMATE: e, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogênea, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico, e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 340g	UNIDADE	50
52	FARINHA DE MANDIOCA- fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, ferramentais ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto. Embalagem de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	300
53	FARINHA DE TAPIOCA: Embalagem plástica, acondicionado em plásticos transparentes de até 1kg.	KG	100
54	FARINHA LÁCTEA: Alimento a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contém Glúten. Acondicionado em saco laminado (tipo sachê), íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM c/200g	UNIDADE	50

55	FEIJÃO CARIOCA – cariquinha, tipo 1, constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1KG, própria, atóxica, intactas, com rótulo que identifique a categoria do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso, carimbo dos órgãos oficiais de inspeção. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	100
56	FEIJÃO PRETO TIPO 1 : novo, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, transparente, contendo 1 kg. , prazo de validade: no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	50
57	FEIJÃO DA COLONIA , embalagem com 01 KG.	KG	30
58	FEIJÃO RAJADO : Constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionadas em embalagem plástica de 1 KG,	KG	200
59	FÍGADO :, víscera bovina, cor vermelha característica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de 1kg de polipropileno reforçados. A rotulagem devem conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data da entrega.	KG	50
60	FILÉ DE TILAPIA : congelado, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e Não tóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 500g.	KG	100
61	FRANGO CONGELADO : FRANGO inteiro, congelado, sem miúdos, com no máximo 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Kg Único. Saco plástico com 1 unidade de no mínimo 2kg	KG	200
62	FRANGO COXA E SOBRE COXA : características técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno. prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	300
63	FLOCOS DE MILHO : pré-cozido, 500 g. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	150
64	GOIABADA : doce de goiaba, consistência firme ou de corte. Embalagem contendo no mínimo 600g.	UNIDADE	30
65	GOMA TUBO FRUTAS - 12 x 30unid. x 32g.	UNIDADE	20
66	GOMAS (JUBUBA) : MASTIGÁVEIS SORTIDAS. PESO 200 G.	UNIDADE	20
67	JAMBU	MÇ	50
68	KETCHUP TRADICIONAL : sabor original 300G.	UNIDADE	20
69	LARANJA , tipo doce, de primeira qualidade. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em sacos contendo 100 unidades com as características organolépticas mantidas.	KG	50
70	LEITE CONDENSADO : fabricado a partir do puro leite, em embalagens de 395ml e valor nutricional e registros nos orgaos competentes	CX	10
71	LEITE EM PÓ INTEGRAL - pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, de primeira qualidade, com no mínimo carboidrato de 10g, mínimo 6g de proteína e mínimo 200g de cálcio. O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data da entrega. Embalagem de 200 gramas. FARDO COM 50 UNIDADES	FARDO	25

72	LEITE DE COCO: embalagem 500ML, caixa c/ 12 unidades contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	CX	5
73	LEITE DESNATADO LIQUIDO- UHT e zero lactose. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância a lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro	UNIDADE	50
74	LEITE FERMENTADO: c/ polpa de morango c/ banana, bandeja c/ 6 unidades de 90g x 12	UNIDADE	60
75	LINGUIÇA CALABRESA: embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	100
76	LIMÃO: 1ª qualidade, com peso medio de 60 g, casca lisa e livre de fungos.	KG	100
77	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – massa seca sem ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PACOTE	150
78	MACARRÃO MIUDO PARA SOPA (ANGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) : embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagens de até 500mg. Prazo de validade no minimo de 3 meses a partir da data de entreg. conter informações nutricionais no rotulo.	PACOTE	30
79	MACARRÃO SÊMOLA PARAFUSO: Formato parafuso, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	FARDO	4
80	MAIONESE: tradicional 500g/ unidade. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério de saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	20
81	MARGARINA COM SAL- Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite desnatado e reconstituído, vitamina A e beta caroteno, estabilizante mono diglicerídeos de ácidos graxos, éster de poliglicerol de ácidos graxos e lecitina de soja conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante natural de urucum, acidulante ácido láctico e ácido cítrico e antioxidante EDTA cálcico dissódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data da entrega. Potes plásticos de polipropileno de 500 gramas	UNIDADE	50
82	MAMÃO: tipo Havaí, peso aproximado 400g. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas.	KG	300
83	MELANCIA: tipo redonda, graúda, rajada. tamanho e coloração uniformes. Características; produtos selecionados com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão com as características organolépticas mantidas. Entregue com peso individual mínimo de 7kg cada.	KG	400
84	MELÃO: amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas.	KG	250
85	MAÇÃ: tipo nacional de primeira qualidade, acondicionadas em basquetas de até 10 kg.	KG	500
86	MILHO BRANCO: Grupo misturado – Subgrupo dispelculado – Tipo 1, pacote de 500	PACOTE	150
87	MILHO VERDE: em conserva, cozido e imersos em líquido apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados no recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, lata 200g.	LATA	100
88	MORTADELA FRANGO OU BOVINA: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 a 4°C, embalado em peças individualmente de 400g, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. 1KG	KG	10

89	MULTICEREAL INFANTIL: alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação EMBALAGEM 400G.	UNIDADE	20
90	MOLHO DE SOJA: Tipo shoyo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em embalagem pet cp 900 ml. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de fabricação e validade. prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	10
91	ÓLEO DE SOJA REFINADO – obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos. Garrafas pet de 900ml. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	100
92	ORÉGANO: erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. Embalagem de 50g.	PACOTE	20
93	OVO BRANCO	CARTELA	50
94	PÃO FRANCES: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade: mínimo de 5 dias. data de fabricação: máximo de 1 dia.	UNIDADE	1200
95	PÃO TIPO DE FORMA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado	UNIDADE	800
96	PÃO TIPO MASSA FINA: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade de massa (esfarelado ao toque dos dedos) E AMASSAMENTO DO PRODUTO. O pão não deverá estar amassado, queimado, ou com machas escuras na parte inferior do pão. o pacote deverá estar fechado e rotulado com a data de validade e informações nutricionais. prazo de validade: no mínimo 5 dias. data de fabricação: MAXIMO 1 DIA.	UNIDADE	1200
97	PASTEL FOLHADO DE QUEIJO ASSADO DE FORNO:	UNIDADE	2500
98	PEPINO: tipo comum. Tamanho e coloração uniformes. Características: produto selecionado, consistente ao toque isento de partes amassadas ou batidas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 kg, com as características organolépticas mantidas.	KG	200
99	PEIXE DOURADA: filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no SIF, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração.	KG	150
100	PEIXE GÔ: filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto, com registro no sif, prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração	KG	250
101	PEIXE PESCADA BRANCA: filé, congelado em pacotes de 1kg. embalagem de plástico transparente e resistente. deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto com registro no sif prazo de validade de no mínimo 04 meses, sem manchas, parasitas ou fungos, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração	PACOTE	100
102	PIMENTA DO REINO: Puro, constituído por frutos maduros de espécimens vegetais genuínos, inteiros ou em pó, grão, limpos e dessecados. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: AROMÁTICO. SABOR: próprio. Embalagens: Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica, de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação vigente.	KG	20

103	PIMENTÃO: CARACTERÍSTICAS GERAIS: fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	200
104	PIMENTINHA DE CHEIRO: com 60% do ponto de maturação, tamanho e coloração uniforme e verde. Características produto selecionado, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 10 Kg, com características organolépticas mantidas.	KG	50
105	PIPOCA: AMANTEIGADA EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	FARDO	100
106	PIPOCA DOCE: EMBALADAS EM PACOTES DE 15G. FARDO COM 20 PACOTES	FARDO	50
107	POLPA DE FRUTA: sabores variados: acerola, goiaba, caju e maracujá, abacaxi, taperebá. embalagem plástica de 1 kg, acondicionado em caixa térmica, com prazo de validade não inferior a 30 dias	KG	400
108	PRESUNTO: produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos, peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatível com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca informações nutricionais. validade máxima de 30 dias.	KG	200
109	QUEIJO MUSSARELA: de 1 qualidade, peça inteira. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalhado, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informação nutricional. o produto deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	KG	300
110	QUIABO- de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e Transporte.	KG	50
111	REFRIGERANTE: a base de cola, em embalagens de pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	100
112	REFRIGERANTE: a base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	100
113	REFRIGERANTE: a base de uva, em embalagens pet de 2 litros. PACOTE COM 6 UNIDADES	PACOTE	50
114	REPOLHO: tipo híbrido tamanho e coloração uniformes características: produto selecionados, consistente ao toque e isento de partes amassas, isenta de manchas, bolores, sujidades, ferrugem, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Entregue sacos contendo 12 cabeças, com características organolépticas mantidas.	KG	400
115	SALGADO ENROLADO: foleado de queijo com salsicha assado de forno.	UNIDADE	1500
116	SAL FINO- pacotes de 1kg, iodado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	500
117	SALSICHA DE FRANGO: congelada. Característica técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada e descascada. Embalagem hermeticamente fechada a (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA, LOTE DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	KG	300
118	SARDINHA EM CONSERVA- embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNIDADE	200
119	SELETA DE LEGUMES: Ervilha reidratada, batata em cubos, cenoura em cubos, água e sal, latas de 300 gramas. CAIXA COM 24 UNIDADES	CAIXA	10
120	TOMATE: de primeira qualidade. Embalagem tipo rede de até 5kg, acondicionadas em basquetes de até 10 kg.	KG	800

121	VINAGRE: de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 750 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade não inferior a 180 dias. CAIXA COM 12 UNIDADES	CAIXA	8
122	FEIJÃO VERDE: Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias KG 500 químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada.	MAÇO	10
123	AZEITONA: com caroço, em conserva, embalagem pacote, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Frasco 200 g.	PACOTE	10
124	FARINHA FINA: farinha de mandioca branca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. para produção de farofa.	KG	50
125	JAMBU: 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	MAÇO	50
126	GOMA DE TAPIOCA: Goma para tapioca – de 1ª qualidade, de 500gr, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UNIDADE	50
127	MILHO PARA PIPOCA: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	PACOTE	30

EDUARDO SAMPAIO

GOMES LEITE:75682028287

Assinado de forma digital
por EDUARDO SAMPAIO
GOMES LEITE:75682028287