



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

**REGISTRO DE PREÇOS QUE OBJETIVA A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS/FUNDOS MUNICIPAIS DE SANTA LUZIA DO PARÁ.**

### 2. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO

O fornecimento dos itens abaixo descritos tem como destino atender as necessidades da Prefeitura, assim como dos Fundos/Secretarias municipais deste município de Santa Luzia do Pará por um período de 12 (doze) meses.

### 3. QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO DOS ITENS

3.1. A descrição e o quantitativo estão presentes no ANEXO 1 deste Termo de Referências.

### 4. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

4.2. A entrega parcelada dos itens acima descritos deverá ser realizada conforme endereço posto na Ordem de Fornecimento, **de segunda-feira à sexta-feira, das 08:00 horas às 14:00 horas** e/ou de acordo com o cronograma estabelecido pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 03 (três) dias da solicitação;

4.3. A entrega dos itens objeto deste Termo de Referências deverá ocorrer de acordo com as especificações técnicas descritas em cada item. Em hipótese nenhuma será aceito o que estiver fora das especificações exigidas, salvo se a CONTRATANTE concordar com o procedimento devidamente justificado, ficando à CONTRATADA do objeto as sanções previstas neste Edital.

4.4 Os produtos especificados nos itens **19, 20, 21, 37, 59 e 65** deverão ser obrigatoriamente transportados, pela CONTRATADA, em veículo equipado com

câmara fria ou caixas térmicas que os mantenham resfriados em temperatura igual ou inferior a -18°C;

4.5. Os produtos especificados nos itens **1, 5, 13, 14, 15, 22, 23, 43, 44, 46, 47, e 68** deverão possuir grau de maturação adequado para o consumo em até 72 horas contados a partir do horário de entrega;

4.6. Todas as despesas com transportes correrão por conta da CONTRATADA.

4.7. A CONTRATANTE poderá se recusar a receber o objeto contratado, caso esteja em desacordo com a proposta apresentada pela empresa CONTRATADA, fato este que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito a indenização.

4.8. A CONTRATADA deverá comprovar até 15 dias após assinatura do contrato que possui unidade de fornecimento dos produtos na área urbana do Município de Santa Luzia do Pará.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

5.1. Entregar o objeto deste Termo de Referência na forma e prazo acima estabelecidos, mediante apresentação da Notas Fiscais devidamente preenchidas, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa contratada;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.10. Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência;

5.11. Garantir a qualidade dos produtos e a regularidade do fornecimento.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

6.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento das obrigações contratuais;

6.2. Promover os pagamentos dentro prazo de até 30 (trinta) dias, após o ateste no documento fiscal correspondente à aquisição dos bens, verificados e aceitos pela Contratante;

6.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

6.4. Comunicar por escrito, por e-mail ou correspondência, à empresa contratada a respeito de qualquer irregularidade detectada na entrega dos produtos;

6.5. Fornecer à empresa contratada todas as informações relacionadas com o objeto desta licitação, visando obter os melhores resultados na aquisição dos produtos constantes do referido edital;

6.6. Fornecer Atestados de Capacidade Técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

## **7. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

7.1.1. Pelo servidor responsável no ato da entrega;

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

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

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

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

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

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

## **8. DA HABILITAÇÃO**

8.1. Para fins de contratação, os interessados deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação:

### **8.1.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) Ato Constitutivo da empresa e suas alterações;

### **8.1.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Certidão de regularidade referente ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, dentro do prazo de validade;

d) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, dentro do prazo de validade, compreendendo:

d.1) Certidão Negativa de Débito (quitação de tributos federais – Conjunta de Débitos relativos à Tributos Federais e à Dívida Ativa da União) junto à União com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014;

d.2) Certidão Negativa de Débito (quitação de tributos estaduais – tributária e não tributária) junto ao Estado;

- d.3) Certidão Negativa de Débito (quitação de tributos municipais – ISS, Alvará e IPTU) junto ao Município;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, dentro do prazo de validade;
- f) Declaração de Menor, de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

## **9. DA FISCALIZAÇÃO**

9.1. A fiscalização dos produtos adquiridos será efetuada por empregado designado pela Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Pará, nos termos do artigo 67, da Lei nº8.666/93.

9.2. A Fiscalização reserva-se o direito de executar, sempre que julgar necessário, a avaliação técnica dos bens adquiridos.

## **10. DA PROPOSTA**

10.1. A proposta deverá ser apresentada de forma clara e concisa nos totais solicitados e de acordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência.

## **11. DA FORMA DE CONTRATAÇÃO**

11.1. A contratação será efetuada com nota de empenho/contrato, ficando a critério da Administração.

11.2 O prazo para a adjudicatária aceitar ou retirar a nota de empenho ou assinar o Termo de Contrato é de 01 (um) dia útil, contado da convocação para a sua formalização, não cabendo prorrogação em face do caráter de urgência de que se reveste a presente demanda.

11.3. Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a adjudicatária comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades previstas em lei e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos respectivos documentos de habilitação, na ordem

de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao presente Termo de Referência, sendo essa declarada adjudicatária.

## **12. DA ESTIMATIVA DE PREÇO**

13.1. De acordo com as condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento, além de justificar a escolha do fornecedor e o preço pactuado, seguindo essa lógica, esta estimativa de preços será obtida por meio de pesquisa realizada com potenciais fornecedores, sites especializados, etc., conforme IN 73/2020.

## **13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente licitação ocorrerão com Recursos Próprios e Recursos Federais, onde a dotação orçamentária, fontes e elemento de despesa serão programadas para atender as demandas da CONTRATANTE.

## **14. DO PAGAMENTO**

14.1 O pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, conforme prevê o Art. 40, inciso XIV, alínea “a” da Lei Geral de Licitações nº 8.666/93.

14.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite que trate o inciso II do Art. 24 da Lei 8.666/93, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da mesma Lei.

## **15. DA VIGÊNCIA**

15.1. A vigência dos contratos será de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato administrativo, podendo ocorrer a prorrogação dos mesmos de acordo com a Lei nº 8.666/93.

## **16. REAJUSTE DE PREÇOS**

16.1. Os preços pertinentes ao contrato administrativo poderão ser reajustados na vigência do mesmo, desde que justificados de forma clara e convincente, dentro dos parâmetros legais, tomando como base de cálculo os índices em vigor (IPC/IGPM), em conformidade com os estabelecidos no Art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/2002 e demais legislações aplicáveis.

16.2. A licitante vencedora comunicará por escrito, solicitando as alterações de preços e a data de início de vigência dos mesmos, a fim de que a administração pública municipal possa fazer uma análise do pedido junto a assessoria jurídica.

16.3. Sempre que houver alteração nos preços dos produtos, seja motivada por elevação do preço para os fabricantes/ fornecedores, seja por redução ou por simples promoção temporária, essa alteração será registrada por simples apostilamento.

## **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1. Havendo atraso na entrega dos itens, o fornecedor estará sujeito à multa de 0,33% ao dia de atraso sobre o valor total da OCS, ou parte não cumprida, limitado a 10,00% (dez por cento);

17.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato/nota de empenho a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 2 (dois) anos;

IV - Proibição de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do Art. 7 da lei nº 10.520 /2002 e do Decreto nº 10.024/2019.

17.3. O descumprimento total ou parcial da obrigação assumida pelo fornecedor poderá ensejar também a aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 a 88, inclusive, da Lei nº 8666/93, bem como a multa rescisória de 10% (dez por cento) sobre o valor global atualizado no contrato;

17.4. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Cadastro de Fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.



## **18. DISPOSIÇÕES GERAIS**

18.1. Os esclarecimentos de dúvidas quanto ao Edital e seus anexos poderão ser solicitados para o e-mail [licitacao@santaluziadopara.pa.gov.br](mailto:licitacao@santaluziadopara.pa.gov.br), dirigido a Comissão Permanente de Licitação, no prédio da Prefeitura Municipal de Santa Luzia do Pará.

## **19. DO FORO**

19.1. Para a solução de quaisquer dúvidas, litígios ou ações decorrentes deste Edital e do Contrato Administrativo, fica eleito pelos licitantes o Foro da Comarca de Santa Luzia do Pará., com a renúncia de qualquer outro, especial, privilegiado ou de eleição que tenham ou venham a ter.

Santa Luzia do Pará, 09 de maio de 2023

---

Aldemir Aires de Oliveira Junior  
Secretário Municipal de Administração e Finanças

---

Júlio Eliton Lima Guimarães  
Secretário Municipal de Saúde

---

Robson Roberto da Silva  
Secretário Municipal de Educação

---

Antônia Veranilde da Cunha  
Secretária Municipal de Assistência Social

---

Dionyson Saldanha Moura  
Secretário Municipal de Meio Ambiente

**PLANILHA DE QUANTITATIVOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	PMSLP	SEMED	SAÚDE	SEMAS	SEMMA	TOTAL
1	<b>ABOBORA</b> - in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, produzida sem uso de agrotóxicos. No produto deverá constar etiqueta com as seguintes informações: Fornecedor, peso líquido e validade. Acondicionado em embalagem plástica tipo basqueta até 20 kg.	Kg	401	300	100	100	50	<b>951</b>
2	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ, 400G</b> - embalagem deve conter as informações nutricionais, proteínas 0,7g, ferro 0,7g, vitamina A 90mcg, contendo açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no País. SEM GLÚTEN. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	3000	800	600	250	70	<b>4720</b>
3	<b>AÇUCAR REFINADO</b> – de primeira qualidade, contendo sacarose de cana de açúcar, branco, livre de fermentação, embalagem plástica de 1Kg, isento de matérias estranhas, embalagem contendo peso líquido, identificação do produto, marca do fabricante. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Kg	8000	1000	1000	850	300	<b>11150</b>
4	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO, 100 ML</b> – de baixo ou inexistente valor energético, adoçante dietético líquido, proporcionando gosto doce, contendo na embalagem data de fabricação, marca, informação nutricional. SEM GLÚTEN. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	300	90	60	60	30	<b>540</b>
5	<b>ALFACE</b> - In natura, crespa, coloração verde, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos amarelados ou apodrecidos.	Maço	200	400	100	100	50	<b>850</b>
6	<b>ALHO IN NATURA</b> – De primeira qualidade, Bulbo de tamanho médio, íntegro de boa qualidade, isento de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca, 100% natural, <b>embalagem plástica de 1Kg. VALIDADE:</b> no mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	Kg	500	180	110	110	60	<b>960</b>
7	<b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1</b> – De primeira qualidade, beneficiado, polido, longo fino, grão íntegro, isento de matérias estranhas, <b>embalagem plástica de 1 Kg. VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Kg	8000	###	850	850	200	<b>11900</b>
8	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1</b> – De primeira qualidade, grão íntegro, isento de matérias estranhas, <b>embalagem plástica de 1 Kg.</b>	Kg	5000	1500	900	550	120	<b>8070</b>

	<b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.							
9	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS, 200G</b> – de primeira qualidade, com informação nutricional, marca, tempo de fabricação e validade, isento de matérias estranhas. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	1000	200	100	200	100	<b>1600</b>
10	<b>AVEIA EM FLOCOS GROSSOS, 450G</b> – de primeira qualidade, com informação nutricional, marca, tempo de fabricação e validade, isento de matérias estranhas. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega	Und	1000	400	300	200	100	<b>2000</b>
11	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b> – de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, com informação nutricional na embalagem, peso, data de fabricação e validade, <b>contendo 500 ML. VALIDADE:</b> no mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	Und	500	100	200	100	30	<b>930</b>
12	<b>AZEITONA VERDE, 100 G</b> – de primeira qualidade, azeitona verde e salmoura (água, sal, acidulante ácido cítrico) SEM GLÚTEN. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	Lata	500	250	100	100	30	<b>980</b>
13	<b>BANANA</b> – serem colhidos ao atingir o grau de normal de maturação e apresentas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento e tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedades, isentos de: odor, sabor estranho, rachaduras ou cortes na casca, in natura, 100% natural.	Kg	1000	1000	100	300	150	<b>2550</b>
14	<b>BATATA INGLESA ESPECIAL</b> – de primeira qualidade, intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, isento de matérias estranhas, livre de enfermidades, sem manchas esverdeadas e livre de broto, 100% natural. Procedente de espécies genuínas e sãs, <b>embalagem de 1 Kg.</b>	Kg	1500	1000	50	450	100	<b>3100</b>
15	<b>BETERRABA IN NATURA</b> – de primeira qualidade, intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, isento de matérias estranhas, livre de enfermidades, sem manchas esverdeadas e livre de broto, 100% natural. Procedente de espécies genuínas e sãs, <b>embalagem de 1 Kg.</b>	Kg	300	200	30	150	60	<b>740</b>
16	<b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b> - com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, soro de leite, fermentos químicos, informação nutricional, peso, data de fabricação e validade, isento de matérias estranhas. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	6000	###	1500	450	200	<b>10650</b>
17	<b>BISCOITO TIPO MARIA TRADICIONAL</b> - com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, soro de leite, fermentos químicos, informação nutricional, peso, data de fabricação e validade, isento de	Pct	4400	###	1500	450	200	<b>9050</b>

	matérias estranhas. VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.							
18	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> – De primeira qualidade, acondicionado em <b>embalagem de 250G</b> , contendo data de fabricação e validade, peso, informação nutricional, grãos com no mínimo 13% de umidade, embalagem a vaco. SEM GLÚTEN. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	6000	###	2000	450	300	<b>10750</b>
19	<b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA, SEM OSSO, CONGELADA</b> - embalada a vácuo, sem gordura ou pele, isento de aditivos ou substâncias estranhas e/ou contaminantes que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) cor, aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou escuras, deverá ser acondicionada em embalagem primaria constituída de plástico, atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, em pacotes de até 5 kg, devidamente selada com especificação do produto, validade do produto e marca /procedência. <b>VALIDADE:</b> a vencer de no mínimo 3 meses, contados a partir da data de entrega.	Kg	3500	500	800	800	100	<b>5700</b>
20	<b>CARNE BOVINA DE SEGUNDA QUALIDADE, COM OSSO, CONGELADA</b> – inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). <b>VALIDADE:</b> a vencer de no mínimo 3 meses, contados a partir da data de entrega.	Kg	3000	800	800	800	100	<b>5500</b>
21	<b>CARNE BOVINA MOIDA, PICADINHO EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG</b> - com no máximo 10% de gordura, aspecto firme, não pegajosa, cor vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, odor característico, com etiquetas de identificação: validade, peso, procedência e o número do registro do SIF, em cada embalagem. <b>VALIDADE:</b> a vencer de no mínimo 3 meses, contados a partir da data de entrega.	Kg	2000	400	450	450	100	<b>3400</b>
22	<b>CEBOLA BRANCA</b> - fresca de boa qualidade, livre de sujidades, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, isento de broto, enfermidades, lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias estranhas, 100% natural.	Kg	600	300	250	250	50	<b>1450</b>
23	<b>CENOURA IN NATURA</b> – cor laranja-vivo, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca, isento de brotos, lesões de origem física, Mecânica, ou biológica, livre de substâncias estranhas, livre de enfermidades, 100% natural.	Kg	700	300	400	400	100	<b>1900</b>
24	<b>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO – PA</b> – Ingrediente: carne e sal, produto de boa qualidade, Embalagem plástica em PVC, número de registro no SIF, SIE ou SIM na embalagem, de acordo com as exigências	Kg	3000	300	300	200	50	<b>3850</b>

	do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>VALIDADE: tendo sido fabricado no máximo até 30 dias da entrega no depósito.</b>							
25	<b>COENTRO</b> - fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produzido sem uso de agrotóxicos.	Maço	200	200	200	100	50	<b>750</b>
26	<b>COLORÍFICO EM PÓ SEM SAL</b> – a base de urucum, <b>Embalagem de 500G</b> , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	600	200	200	200	50	<b>1250</b>
27	<b>CONSERVA EM LATA</b> - Carne bovina enlatada mecanicamente separada já pronta para servir. Não contém glúten. Lata com aproximadamente 320 gramas.	Lata	500	200	500	100	380	1680
28	<b>COUVE</b> - fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Maço	200	100	100	100	50	<b>550</b>
29	<b>CREME DE LEITE</b> – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, embalagem com dados de identificação, informação nutricional, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Unidade de 200 G. <b>VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</b>	Und	1500	500	350	350	50	<b>2750</b>
30	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> – apresentação em lata de 200g, ingredientes: ervilha e salmoura (água e sal). SEM GLUTEM	Lata	200	300	150	150	50	<b>850</b>
31	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – Características técnicas: concentrado. Preparado com frutos maduros, sãos, sem pele e sem sementes, isento de fermentações, sem aditivos e conservantes. <b>Unidade com 260G.</b> <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Und	500	300	200	200	50	<b>1250</b>
32	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - grupo de farinha seca, granulada, não podendo estar rançosa ou úmida. A embalagem deverá conter data de processamento, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de 1kg em saco de polietileno transparente.	Kg	2000	1000	1000	500	300	<b>4800</b>
33	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b> - Natural, <b>embalagem plástica de 500G</b> , embalagem com identificação, validade, lote, data de fabricação. <b>VALIDADE:</b> prazo mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	400	400	100	100	50	<b>1050</b>

34	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – composto de farinha de trigo especial para consumo, obtido através da moagem de trigo, enriquecido com ferro, com 1 Kg. VALIDADE: prazo mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.</b>	Kg	500	100	50	100	50	<b>800</b>
35	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – composto de 100% de farinha de trigo especial para consumo, obtido através da moagem de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, com 1 Kg. VALIDADE: prazo mínimo de 06 meses a contar a partir da data de entrega.</b>	Kg	500	100	50	100	50	<b>800</b>
36	<b>FEIJÃO RAJADO TIPO 1 - De primeira qualidade, novo, constituídos de grãos inteiros e são, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem de 1kg. VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</b>	Kg	5000	800	850	600	100	<b>7350</b>
37	<b>FRANGO INTEIRO IN NATURA COM MIUDOS - limpo, com aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalados em sacos de polietileno atóxico e resistente de 02 até 5 kg, devendo conter na embalagem etiqueta com nome do fornecedor, data do abate, peso líquido, com prazo de validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, sob inspeção do órgão competente S.I.F ou S.I.E</b>	Kg	3500	1000	1500	500	250	<b>6750</b>
38	<b>GOIABADA – embalagem de peso líquido de 300 G, de primeira qualidade, com polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</b>	Und	580	400	200	160	30	<b>1370</b>
39	<b>LEITE CONDENSADO – embalagem longa vida de 395G. VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</b>	Und	3000	600	550	550	50	<b>4750</b>
40	<b>LEITE DE COCO – embalagem em vidro de 200 MI. Com dados de fabricação, validade, lote. VALIDADE: no mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.</b>	Und	500	100	100	80	20	<b>800</b>
41	<b>LEITE EM PÓ EM INTEGRAL INSTANTÂNEO - enriquecido com vitamina A, C, E, D, ferro e emulsionante lecitina de soja, embalagem não violada, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, pacote contendo 200G. VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</b>	Pct	7500	###	2000	800	300	<b>12600</b>
42	<b>LEITE UHT – Livre de substâncias estranhas, embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 Litro, em condições de acordo com a portaria 370 de 04/09/97. VALIDADE: no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.</b>	Cx	600	100	500	150	70	<b>1420</b>
43	<b>LIMÃO – de primeira qualidade, cor natural e em perfeito estado, 100% natural.</b>	Kg	200	180	80	80	40	<b>580</b>

44	<b>MAÇÃ NACIONAL DE PRIMEIRA CLASSE</b> – em perfeito estado de conservação, aspecto novo, sem manchas.	Kg	200	150	70	70	40	<b>530</b>
45	<b>MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA</b> – embalagem plástica de <b>500G</b> . <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	6000	1200	1200	1000	70	<b>9470</b>
46	<b>MACAXEIRA</b> - in natura, tenro (macio), gráudo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produzida sem uso de agrotóxicos Embalagem saca tipo tela de 5kg a 10 kg.	Kg	500	400	400	300	100	<b>1700</b>
47	<b>MAMÃO</b> – serem colhidos ao atingir o grau de normal de maturação e apresentas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento e tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedades, isentos de: odor, sabor estranho, rachaduras ou cortes na casca, 100% natural.	Kg	200	400	200	100	40	<b>940</b>
48	<b>MARGARINA COM SAL, 500 G</b> – Margarina com Sal, enriquecida com vitamina A, com teor de 45% a 65% de lipídios, conter sua composição leite ou algum de seus derivados e ser livre de gorduras trans. Embalagem primaria, recipiente de polietileno, deverá constar data de fabricação, validade e número de lote do produto com registro no Ministério da Agricultura. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	2000	800	1000	500	100	<b>4400</b>
49	<b>MASSA PARA BOLO</b> – produto com açúcar, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermentos químicos, <b>com 500G</b> . <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	1000	500	300	200	30	<b>2030</b>
50	<b>MASSA PARA LASANHA</b> – embalagem de <b>500G</b> , de primeira qualidade. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	300	190	50	100	20	<b>660</b>
51	<b>MASSA PARA SOPA TIPO CONCHA</b> - tamanho médio, a base de farinha de trigo, com dados de identificação do produto, marca e fabricante, data de validade e peso liquido, <b>embalagem com 500G</b> . <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	2500	800	600	400	40	<b>4340</b>
52	<b>MASSA PARA SOPA TIPO TUBO</b> - tamanho médio, a base de farinha de trigo, com dados de identificação do produto, marca e fabricante, data de validade e peso liquido. <b>Embalagem com 500G</b> . <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	2500	800	600	400	40	<b>4340</b>
53	<b>MILHO BRANCO PARA MINGAU (CANJICA)</b> – De primeira qualidade, <b>embalagem de 500 G</b> . <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	250	600	50	50	20	<b>970</b>

54	<b>MILHO EM LATA</b> – embalagem no mínimo de 200G. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	Lata	200	400	100	50	10	<b>760</b>
55	<b>MORTADELA:</b> feito de carne de bovinos, suínos, de aves e de cubos de gordura. Características: aspecto próprio, firme, não amolecida e superfície sem limosidade. Cor própria vermelha carne fresca. Unidade de compra: kg.	Kg	1000	200	200	100	300	<b>1800</b>
56	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – embalagem de 900 ml, Garrafa PET de 900ml, óleo de soja 100% natural, geneticamente modificado a partir de agrobactérium, SEM GLÚTEN. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	3500	1500	700	600	50	<b>6350</b>
57	<b>OVO</b> – bandeja com 12 ovos em perfeito estado de conservação, classe A, branco.	Bdj	250	500	300	100	100	<b>1250</b>
58	<b>PÃO PARA HOT DOG</b> – Unidade de 50G, formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água e fermento químico, acondicionado em sacos de polietileno atóxico de forma que o produto seja entregue íntegro, fresco, macio, sem substâncias estranhas, Alvará de funcionamento expedido pelo Município e alvará de saúde expedido pelo órgão competente, produção diária. <b>VALIDADE:</b> máximo 2 dias.	Kg	800	###	100	320	160	<b>3380</b>
59	<b>PEITO DE FRANGO</b> - Carne de frango, tipo peito de frango, congelado, cheiro e sabor próprio, o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data de entrega, <b>embalagem primaria de 1kg.</b> <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000	1500	420	420	70	<b>4410</b>
60	<b>PIMENTA E COMINHO</b> - Tempero a base de pimenta e cominho, <b>embalagem de 100G,</b> <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Pct	45	140	30	20	10	<b>245</b>
61	<b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Fruto com coloração verde escuro, fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzida sem uso de agrotóxicos. Embalagem saco plástico transparente de 500g até 1kg, devendo conter etiqueta com nome do fornecedor e peso líquido.	Kg	100	200	200	30	20	<b>550</b>
62	<b>REFRIGERANTE DE 2 LITROS</b> – pacote com 06 unidades, sabores diversos, produto de primeira qualidade.	Pct	800	500	100	100	40	<b>1540</b>
63	<b>SAL IODADO REFINADO</b> - Embalagem plástica de 1Kg. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Kg	2000	300	190	160	30	<b>2680</b>
64	<b>SALSICHA EM LATA</b> – com carne mecanicamente separada de aves, carne bovina e miúdo bovino. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Lata com aproximadamente 180 gramas	Lata	200	400	300	200	160	<b>1260</b>

65	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG</b> – sem pimenta, congelada, feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagem com identificação do produto, marca, prazo de validade. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Kg	200	400	200	70	380	<b>1250</b>
66	<b>SARDINHA</b> - em lata, com óleo comestível, com abridor, peso aproximado de 125 gramas.	Lata	800	800	300	300	380	<b>2580</b>
67	<b>SELETA DE LEGUMES 200G</b> – ingredientes: ervilhas, batata, cenoura e salmoura (água e sal). SEM GLÚTEN.	Cx	80	140	100	50	20	<b>390</b>
68	<b>TOMATE</b> - Fresco de boa qualidade, casca lisa e consistente, livre de sujidades, in natura, sem manchas, 100% natural, <b>em embalagem de 1 kg.</b>	Kg	175	500	200	100	100	<b>1075</b>
69	<b>VINAGRE DE ALCÓOL</b> - Garrafas plásticas de 500 ml. <b>VALIDADE:</b> no mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	1500	500	160	150	20	<b>2330</b>