



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

JUSTIFICATIVA

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO AO ABASTECIMENTO DO REFEITÓRIO DA SECRETARIA DE OBRAS E SUBPREFEITURAS DO JADERLANDIA E APEÚ DO MUNICÍPIO DE CASTANHAL/PA POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

BASE LEGAL: Lei 8.666/93, Lei 10.520/2002 e Decreto 3.555/2020

O Prefeito Municipal de Castanhal/PA, em face da necessidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinado ao abastecimento do refeitório da secretaria de obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú do município de Castanhal/PA por um período de 12 (doze) meses, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiro dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

DA FUNDAMENTAÇÃO

A chamada Lei do Pregão foi instituída pela lei federal 10.520/2002 e foi regulamentada na forma de Pregão Eletrônico pelo decreto 5.450/2005. Ela é uma modalidade de licitação que os entes públicos brasileiros utilizam para a contratação de bens e serviços comuns.

No pregão eletrônico é facilitada a entrada de vários fornecedores, fazendo com que tenha uma ampliação na disputa licitatória, pois empresas de diversas localidades podem participar, além de baratear o processo licitatório, pois é simplificado as etapas burocráticas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

Trata-se de uma modalidade de licitação muito mais ágil e transparente, pois é feito por um sistema com comunicação via internet.

No caso do presente Procedimento Licitatório, não restam dúvidas acerca da viabilidade da modalidade Sistema de Registro de Preço Originário de Pregão Eletrônico, tendo em vista que permite que a Administração Pública contrate de forma mais célere e menos burocrática, mantendo a legalidade do procedimento e obedecendo ao critério do menor preço por item, garantindo a escolha da melhor proposta.

DA MOTIVAÇÃO

No que versa sobre a necessidade de licitar gêneros alimentícios, com a finalidade de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Obras das Subprefeituras do Jaderlândia e Apeú para o exercício de 2023.

Desse modo, no que se refere a necessidade da Secretaria Municipal de Obra e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú os itens solicitados são indispensáveis a aquisição dos referidos gêneros alimentícios para a continuidade das atividades desenvolvidas pelas Secretarias e serão utilizados para o abastecimento do refeitório que irá atender o consumo diário dos servidores da Secretaria de Obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú, por um período de 12 (doze) meses, que de acordo com o horário, faz-se necessário que os servidores sejam alimentados.

DO QUANTITATIVO

No que se refere ao método utilizado para estimar o quantitativo dos itens informamos que foi utilizado o consumo que é resultado da média aritmética do consumo nos últimos 12 meses. O método utilizado para obtenção das quantidades demandadas obedece ainda à utilização de uma margem de segurança dos estoques, para evitar o desabastecimento de materiais considerados essenciais para as atividades administrativas.

Ainda sobre os quantitativos constante no Termo de Referência além de utilizar como base a quantidade estimada no processo licitatório do exercício anterior, cujo objeto refere-se à aquisição de gêneros alimentícios. As secretarias de obras e das



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú encaminharam para a Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação os quantitativos estimados para o período de 12 (doze) meses, levando em consideração a quantidade e a necessidade de servidores de cada departamento das devidas secretarias.

Registre-se que a aquisição se justifica ainda, pela necessidade de reposição do estoque de materiais do Almoxarifado, sem a qual poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pela Administração Pública municipal.

Nesse prisma, ressaltamos que os materiais deverão ser de primeira linha e devem respeitar os quantitativos descritos nas especificações descritas no Termo de referência. Salientamos ainda, que a não aquisição dos alimentos, poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelas secretarias e demais órgãos que compõem a esfera municipal, conforme disposto no anexo I do Termo de Referência, pois trata-se de itens básicos e essenciais, em quantitativo proveniente do resultado da consolidação das quantidades planejadas e informadas pelos Órgãos partícipes (planilha de demanda por secretaria em anexo), conforme também a média utilizada na contratação anterior.

DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da aquisição com previsão de entregas parceladas, levando-se em conta a capacidade de armazenamento dos depósitos, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos de estocagem. O mesmo possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades da Administração

Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na aquisição do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

DO PREÇO

O preço estimado da contratação foi obtido através de Mapa Comparativo de Preços, levando-se em consideração as pesquisas junto ao Banco de Preços, painel de preços e cotações encaminhada por empresas cadastradas no município, tendo-se como valor total estimado, após cálculo da média a importância de R\$ 7.459.138,97 (sete milhões, quatrocentos e cinquenta e nove mil, cento e trinta e oito reais e noventa e sete centavos).

Os recursos para a referida contratação serão provenientes das Secretarias Municipais conforme dotação orçamentária constante nos autos.

Verifico, mediante as informações apresentadas, que se trata de valor compatível com os valores praticados no mercado, portanto, pertinente a média estimada preço para contratação.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Isto posto, uma vez revestido das formalidades legais e necessárias, pelo presente, JUSTIFICO a necessidade da abertura de processo licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinado ao atendimento das secretarias de Obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú deste Município de Castanhal/Pará, por um período de 12 (doze) meses.

Castanhal/Pará, 10 de março de 2023.

Paulo Sérgio Rodrigues Titan
Prefeito Municipal



DEMANDA POR SECRETARIAS

Castanhal

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QT. TOTAL ESTIMADA	SEMOB	SUB APEU	SUB JADERLAN DIA
1	ACHOCOLATADO: INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.	PCT.	1.020	0	620	400
2	ACHOCOLATADO: INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.	PCT.	1.020	0	620	400
3	CAFÉ EM PÓ: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.	PCT	2.010	1.200	210	600
4	CAFÉ EM PÓ: FARDO CONTENDO 20 PACOTES DE 250 GRAMAS CADA. CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) DE 250 GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G CADA.	FARDO	112	70	12	30
5	AÇÚCAR REFINADO: ADOÇANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR. DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPIDEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	2.700	1.300	800	600
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL: (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UMIDADE MÁXIMA 3,5%). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SIF/DIPOA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.	EMB.	3.260	1.600	1.060	600
7	MARGARINA CREMOSA, COM SAL: NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.	POTES	1.318	720	530	68

8	MARGARINA CREMOSA, COM SAL: NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 1KG.	KG	437	360	53	24
9	AMIDO DE MILHO 1 KG: SÓLIDO EM FORMA DE PÓ FINO, INODORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO Nº ONU: N.A SINÔNIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO Nº DE RISCO: N.A PESO MOLECULAR: NÃO DISPONÍVEL GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA PÓ FINO BRANCO PH, SOLUÇÃO 30%, 25°C 4.5 - 5.5 UMIDADE MÁX. 14% PROTEÍNA MÁX. 0.40% CINZAS MÁX. 0.20% VISCOSIDADE (BRABENDER) MÍN. 480 UB SO2 MÁX. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SECO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBSTÂNCIAS INCOMPATÍVEIS. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	160	10	120	30
10	PÃO TIPO FRANCÊS. PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID). VALIDADE DIÁRIA. PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.	UNID.	105.800	84.000	21.000	800
11	TORRADA DO PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/ AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉGANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1. PRODUTO FATIADO EM RODELAS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE.	PCT	700	0	200	500
12	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO: CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.	EMB	700	0	200	500
13	FUBÁ DE MILHO: FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	175	0	120	55
14	ORÉGANO: EMBALAGEM CONTENDO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA.	G	3.260	3.000	50	210
15	PIMENTA DO REINO: EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA	G	6.260	6.000	50	210
16	PIMENTA DO REINO MOÍDA: EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA	G	6.160	6.000	50	110

17	VINAGRE SEM ÁLCOOL: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR, ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODOR ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECCIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FLIP-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO- 43G - TAMPA- 5 15G UNIDADE DE COMPRA: FRASCO	FRASCO	2.400	2.000	200	200
18	TEMPERO PARA CARNE: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	770	500	200	70
19	TEMPERO PARA FRANGO: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA, DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, AIPO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	770	500	200	70
20	TEMPERO PARA SALADA: (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	770	500	200	70
21	TEMPERO COMPLETO: DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÊN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	465	200	200	65
22	SAL REFINADO: ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENÉRGICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. USADO NA MESA E EM COZINHAS INGREDIENTES: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	836	676	100	60
23	EXTRATO DE TOMATE: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.	EMB	815	500	250	65
24	ERVILHA: GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.	EMB	1.050	500	250	300
25	ÓLEO DE SOJA: REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS; GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTE DE 900 ML; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.	GARRAFA	3.384	3.024	200	160
26	MACARRÃO ESPAGUETE: TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G	PCT	4.300	3.800	200	300

27	MACARRÃO CORTADO TIPO DE SEMOLINA OU SÊMOLA: COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PACOTE	4.300	3.800	200	300
28	MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO: DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PACOTE	4.300	3.800	200	300
29	MACARRÃO ESPAGUETE: EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG , COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	3.200	1.900	600	700
30	FEIJÃO: NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	5.650	4.320	600	730
31	ARROZ TIPO 1: LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	10.440	8.640	900	900
32	BACON DEFUMADO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.	EMB	1.550	900	150	500
33	CARNE BOVINA: RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER MACIA E SUCULENTA. CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA, CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	23.622	21.600	1.272	750

34	COSTELA BOVINA: CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	23.357	21.600	1.257	500
35	LINGUIÇA DE FRANGO: SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	10.900	10.000	300	600
36	PEITO DE FRANGO: (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	19.530	17.280	1.250	1.000
37	FRANGO INTEIRO KG: CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE	KG	23.700	21.600	1.500	600
38	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	18.890	17.180	1.250	460
39	LINGUIÇA CALABRESA: RESFRIADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	10.430	10.000	300	130
40	SALSICHA: RESFRIADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	10.430	10.000	300	130
41	MORTADELA: FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	10.485	10.000	400	85
42	OVOS DE GALINHA: DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DÚZIAS E MEIA.	CARTELA	2.078	1.728	150	200

43	LINGUIÇA MISTA: RESFRIADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	10.430	10.000	300	130
44	CARNE MOÍDA: AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	11.300	10.000	600	700
45	ABOBRINHA VERDE: PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	590	240	200	150
46	ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA: MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇOS	590	240	200	150
47	ALHO: COMERCIALMENTE, A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA. PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM: GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO. SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO. CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO. TIPOS: DE ACORDO COM A PERCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA. 1 GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO, O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS: • BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA. • ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	500	400	50	50
48	AZEITE DE OLIVA: EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.	GARRAFA	540	240	150	150
49	BATATINHA: CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.000	3.600	200	200
50	BETERRABA: FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.000	3.600	200	200
51	BATATA PALHA: TRADICIONAL DESCRIÇÃO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.	EMB	1.050	800	150	100
52	CENOURA: TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.000	3.600	200	200
53	CHEIRO VERDE: COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: MACO.	MAÇO	1.840	1.440	200	200

54	CHUCHU: TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.000	3.600	200	200
55	COUVE: COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	MAÇO	2.000	1.500	200	300
56	CEBOLA: IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.500	4.000	300	200
57	MANDIOCA: GRAÚDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.000	3.600	200	200
58	CREME DE LEITE: INGREDIENTES; CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES CELULOSES MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.	KG	1.552	1152	300	100
59	EXTRATO DE TOMATE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.	EMB	1.450	1.100	200	150
60	FARINHA DE MANDIOCA: SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	5.420	4.320	600	500
61	PEPINO: TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	3.950	3.600	200	150
62	PIMENTÃO VERDE: TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.050	3.600	300	150
63	CALDO DE GALINHA: COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.	CAIXA	850	500	200	150
64	FERMENTO PARA BOLO: SECO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	750	500	150	100
65	QUIABO: DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	1.400	1.000	200	200

66	FERMENTO PARA PÃO: SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.	PACOTE	1.250	1000	200	50
67	COLORAL: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.	PACOTE	3.280	2.880	200	200
68	REPOLHO LISO: TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	3.950	3.600	200	150
69	CANELA EM PÓ: EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.	EMB	285	50	150	85
70	TOMATE MADURO: TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	4.060	3.600	200	260
71	CALDO DE CARNE: COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.	CAIXA	830	500	150	180
72	COMINHO: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.	EMB	1.480	1100	200	180
73	FARINHA DE TRIGO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	1.140	720	300	120
74	ABACAXI: TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA, A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.	UNID.	1.840	1440	200	200
75	BANANA MAÇÃ: EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PENCA	1.600	1000	300	300

76	AZEITONA VERDE: COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.	EMB	1.000	500	200	300
77	LARANJA TIPO 1°: FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	72.600	72.000	300	300
78	MAMÃO: TIPO 1°, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE, FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	30.600	30.000	300	300
79	MAÇÃ VERDE OU VERMELHA: FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	21.000	20.000	500	500
80	MELANCIA: REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	10.550	10.000	300	250
81	MELÃO AMARELO: T9 - 12, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID.	10.800	10.000	300	500
82	LEITE DE COCO: CONTENDO ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE ENXOFRE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.	GARRAFA	10.800	10.000	300	500
83	JAMBU REGIONAL: BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇO	5.700	5.000	200	500
84	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) CURADA E SECA,PONTA DE AGULHA 1 QUALIDADE COMBAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA A VACUO	KG	2.000	900	300	800