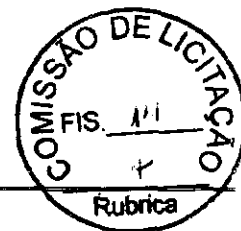




PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



TERMO DE REFERÊNCIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



OBJETO:

Registro de Preços para fornecimento, de forma parcelada, de gêneros alimentícios (estocáveis, frutas, legumes, suplementos alimentares, carnes, frios e resfriados, polpas e pães), para o Hospital Geral de Parauapebas Evaldo Benevides, no Município de Parauapebas, Estado do Pará.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



TERMO DE REFERÊNCIA

Registro de Preços para fornecimento, de forma parcelada, de gêneros alimentícios (estocáveis, frutas, legumes, suplementos alimentares, carnes, frios e resfriados, polpas e pães), para o Hospital Geral de Parauapebas Evaldo Benevides, no Município de Parauapebas, Estado do Pará.

1. INTRODUÇÃO

A Secretaria Municipal de Saúde é o órgão municipal que detém a atribuição legal de desenvolver e executar políticas públicas para a promoção, vigilância, proteção e recuperação da saúde, através da organização e manutenção dos serviços correspondentes, no Município de Parauapebas, garantindo com eficácia e eficiência respostas as necessidades sanitárias e de saúde da população, sendo a elaboração das especificações deste Termo de Referência, de responsabilidade de seu setor de licitações.

As especificações abordadas neste documento têm como objetivo estabelecer diretrizes para a contratação de empresa(s) para fornecimento, de forma parcelada, de gêneros alimentícios para o Hospital Geral de Parauapebas Evaldo Benevides, no município de Parauapebas, detalhando, locais, horários e demais aspectos relativos a execução deste objeto.

2. OBJETIVOS E FINALIDADES

O presente Termo de Referência tem como objetivo o registro de preços para fornecimento, de forma parcelada, de gêneros alimentícios para o Hospital Geral de Parauapebas Evaldo Benevides (HGP), garantido o cumprimento e regularidade de seus serviços, permitindo, ainda, que os participantes deste certame possam elaborar suas propostas comerciais de forma satisfatória para boa manutenção das atividades do hospital.

O presente Termo de Referência tem ainda por finalidade definir os elementos que norteiam a contratação de empresa(s) para o fornecimento do objeto, assegurando a qualidade dos produtos e a ampla competitividade e economicidade, para a Prefeitura Municipal de Parauapebas, Estado do Pará.

Ainda, a empresa a ser contratada será diretamente responsável por toda a logística de fornecimento, devendo estar inclusos na proposta de preços todos os custos diretos e indiretos para a execução do objeto deste Termo de Referência.

3. JUSTIFICATIVAS

A razão que fundamenta este pedido se sustenta na importância que uma alimentação hospitalar adequada tem, ressaltados seus fins terapêuticos, para uma resposta melhor e mais rápida aos tratamentos, em que salientamos aspectos como o atendimento as necessidades de cada paciente seja ele pediátrico, adulto ou geriátrico, além de casos especiais que exigem um acompanhamento constante, considerando, ainda, os pacientes da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e a preservação da saúde dos acompanhantes.

Considerando que os desafios na alimentação hospitalar são identificados em diferentes aspectos, indo desde a identificação precisa de necessidades e expectativas dos pacientes, somadas as situações nas quais os alimentos compõem preparações especiais, por necessidades dietéticas, é indispensável que os cardápios sejam nutritivos, de boa aparência e sabor, capazes de satisfazer os aspectos emocionais e vontades do paciente, temas da humanização hospitalar, capazes de influenciar positivamente a recuperação do paciente. Assim, os produtos e quantitativos especificados em anexo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



atendem as necessidades diárias, por um período de um ano, de refeições para pacientes, acompanhantes do HGP e Pronto Socorro HM-TSAF onde, juntos, somam atualmente 177 leitos funcionantes.

Para atender com eficiência as demandas diárias, o Serviço de Nutrição e Dietética obedece um cronograma de trabalho definido pelo exposto a seguir:

- 5 refeições para pacientes: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;
- 3 refeições para acompanhantes: desjejum, almoço e jantar;

Os cardápios são elaborados visando as recomendações da OMS para uma boa manutenção e recuperação da saúde, obedecendo às leis da alimentação em; qualidade, quantidade, harmonia e variedade onde, geralmente, se oferece as seguintes opções:

- Desjejum: café com leite ou chá ou leite puro ou mingau + pão doce ou pão sal ou cuscuz com margarina;
- Almoço: arroz + feijão + saladas e legumes variados + guarnição + proteína;
- Lanche da tarde: frutas variadas ou suco natural com biscoito ou bolo;
- Jantar: arroz + feijão + saladas e legumes variados – guarnição + proteína;
- Ceia: mingau em sabores variados.

Assim, com base nestas rotinas bem delineadas, o Setor de Nutrição e Dietética do HGP provê alimentação para todos os seus pacientes, para além das demandas exigidas por unidades como UPA e SAMU, onde são servidos apenas as refeições do almoço e jantar e ao CAPS, em que para este são fornecidos desjejum e almoço.

Isso se traduz em um volume diário de aproximadamente de 1.200 (Mil e Duzentas) refeições, considerando todas as demandas internas e de apoio a unidades externas, no qual são atendidos ininterruptamente pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HGP conforme esquema abaixo:

❖ **HGP**

- Pacientes: média de 156 refeições por horário, totalizando 780 refeições/dia;
- Acompanhantes: média de 110 refeições por horário, totalizando 330 refeições/dia;

❖ **UPA: 80 refeições/dia**

❖ **SAMU: 14 refeições/dia**

❖ **CAPS: 15 desjejuns, 15 almoços, totalizando 30 refeições/dia**

Para o cumprimento de tudo o que foi demonstrado acima e de forma satisfatória, é muito importante, além de uma boa logística de fornecimento, que os diversos produtos necessários para a preparação das dietas e nas quantidades adequadas estejam sempre disponíveis no almoxarifado do hospital. Para tanto, foi elaborado uma lista de produtos fundamentais para que a manutenção desses serviços seja plenamente possível conforme discriminado no anexo I deste Termo de Referência.

4. QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Os parâmetros e especificações de produtos apresentados neste termo de referência refletem o volume médio diário de refeições preparadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Geral de Parauapebas de forma a garantir o bom e regular funcionamento do setor através de um cardápio adequado às principais necessidades nutricionais dos pacientes e acompanhantes.

5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Recomenda-se que a modalidade de licitação a ser utilizada para a contratações da empresas especializadas seja por meio de **PREGÃO PRESENCIAL**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



6. DO TIPO DE LICITAÇÃO A REALIZAR E FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A presente licitação deverá ser do tipo **Menor Preço por item** e deverá ser executada sob o regime de **empreitada por preço unitário**.

7. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. Prazo de vigência da ata de registro de preços: Deverá ser de 12 (Doze) meses corridos, a contar da data de publicação da Ata de Registro de Preços

7.2. Prazo de vigência do contrato: O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses corridos, contados a partir da assinatura do contrato, com validade e eficácia legal após a publicação do extrato, podendo ser prorrogado através de Termo Aditivo, caso necessário e justificado, desde que ocorra um dos motivos previstos no art. 57, da Lei nº 8.666/93.

7.3. Prazo de execução dos serviços: O prazo de execução dos serviços será de até 11 (onze) meses corridos, contados a partir do recebimento da ordem de serviço, podendo ser prorrogado a critério do Fundo Municipal de Saúde, desde que ocorra um dos motivos previstos no § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

7.4. Prazo para início do fornecimento: O prazo para o início do fornecimento será de até 03 (três) dias corridos, contados após a emissão da ordem de fornecimento. A contratada só poderá iniciar cada entrega após a autorização emitida pelo servidor competente indiciado pelo Fundo Municipal de Saúde.

7.5. Prazo de atendimento às solicitações de entrega: O prazo para atendimento às solicitações de entrega será de no máximo 02(dois) dias corridos, contados após o recebimento da solicitação.

8. DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS.

8.1. As especificações dos itens, seus quantitativos e valores estimados individualizados para a contratação do objeto estão relacionados no **anexo I** deste Termo de Referência.

8.2 Foi estimado o valor total de **R\$ 2.153.511,84** (Dois Milhões Cento e Cinquenta e Três Mil Quinhentos e Onze Reais e Oitenta e Quatro Centavos) para o fornecimento deste objeto.

9. DA DISCRIMINAÇÃO, FORNECIMENTO E ENTREGA DOS PRODUTOS.

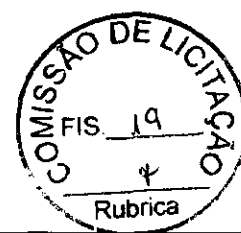
9.1. Grupo I – Estocáveis e não perecíveis

9.1.1. Açúcar cristal

De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Na cor branca, embalados em polietileno atóxico em fardos com 15 pacotes com peso líquido de 02 kg, isentos de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, fardo com 15, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.1.2. Adoçante dietético

Constituído à base de edulcorantes naturais e ou artificiais permitidos pela Anvisa, contendo em sua embalagem o nome dos edulcorantes, além da advertência, em destaque e em negrito: "contém fenilalanina" nos casos aos quais for adicionado aspartame aos adoçantes. Embalagem com 100 ml, reembalados em caixa de papelão com 12 pacotes, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.

9.1.3. Açafrão

Aglomerado filamentoso em pó homogêneo, de cor pardo-avermelhado de cheiro característico forte e agradável com sabor acre e levemente picante em pacotes de 30g.

9.1.4. Tempero Completo Industrial

Contendo sal, preparado de cebola, cebolinha, salsa, preparado de alho, manjerição, realçador de sabor glutamato de sódio manjerição, realçador de sabor glutamato de sódio, aromatizantes, sem glúten e sem pimenta. Embalagem de 01 kg, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.

9.1.5. Arroz

Com aspectos do tipo 1, branco, classe longo e fino, do subgrupo polido, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 06/2009, observando as alterações da IN-MAPA 02/2012, embalados em pacotes de 5kg com selo de qualidade ABIAP, reembalados em fardo com 6 pacotes, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.6. Aveia em flocos finos

Tipo 1, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, em embalagens de 200g, reembalados em caixas com 24 unidades, com validade mínima de 6 meses após a entrega.

9.1.7. Azeite Oliva

Acondicionado em recipientes 750ml que minimizem sua exposição a luz, ao ar e a umidade, com data de fabricação não superior a 06 meses

9.1.8. Azeitona

De coloração esverdeada, inteiras, em conserva, acondicionada em embalagens de 250g, reembalados em caixas de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega

9.1.9. Biscoito doce sem recheio

Tipo rosquinha de coco, com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, coco ralado, sal refinado, acondicionado em pacote de 800g, reembalados em caixas de papelão com 24 unidades.

9.1.10. Biscoito Salgado

Tipo água e sal, de textura crocante, com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, ferro, gordura vegetal, açúcar, acondicionada em pacotes de 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

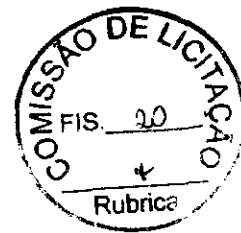
9.1.11. Café em Pó

Tipo torrado e moído, com níveis de cafeína mínimos de 0,7% p/p acondicionado a vácuo em embalagens de 250g, reembalados em caixa de papelão com 20 embalagens, com selo de qualidade ABIC e data de fabricação não superior a 06 meses contados da data de entrega.

9.1.12. Caldo de Carne



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Condimento preparado para caldo de carnes em tabletes de 19g, com composição básica de sal, amido, açúcar, óleo vegetal, extrato de levedura, alho, cebola, pimenta do reino salsa, carne bovina, aromatizantes, corante natural de urucum, sem glúten.

9.1.13. Caldo de galinha

Condimento preparado para caldo de galinha em tabletes de 19g, com composição básica de sal, amido, açúcar, óleo vegetal, extrato de levedura, alho, cebola, pimenta do reino salsa, carne bovina, aromatizantes, corante natural de urucum, sem glúten.

9.1.14. Chá

Natural, preparado a partir da planta, possuindo propriedades alimentícias, digestivas e/ou diuréticas nos sabores (*Boldo, Camomila, Carqueja, Erva Cidreira, Preto, Verde, Erva Doce e Maçã*) apresentando aroma e sabores característicos, envelopados em sachês e acondicionados em caixa, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.

9.1.15. Achocolatado em pó

De pó homogêneo, com cor e cheiro característico, apresentando sabor doce, próprio, possuindo composição básica de açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado. Devendo ser de rápida mistura, não formar grumos quando diluído ficando totalmente homogêneo, acondicionado em embalagens com 400g, reembalado em caixa com 24 unidades, com prazo de validade de 06 meses a contar da data da entrega.

9.1.16. Colorau

Colorante de cor avermelhada, feito de pó da semente do urucuzeiro, com composição básica de fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal, sem glúten, acondicionados em pacotes com 1kg, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.

9.1.17. Creme de leite

Produto lácteo de origem animal, apresentando teor de gordura de 17 a 25%, com coloração branca, levemente amarelada, de sabor suave não rançoso característico e aspecto cremoso e homogêneo, acondicionada em embalagem com 200g iluminizada, hermeticamente fechada, reembaladas em caixas de papelão contendo 24 unidades, contendo dados de procedência, valores nutricionais, com prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da entrega.

9.1.18. Amido de milho tradicional

Amiláceo extraído do milho, com aspecto de pó fino de coloração branca, de aroma e sabor próprios, devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, livre de resíduos umidade, fermentação ou ranço, acondicionado em embalagem com 200g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.19. Amido de milho sabores variados

Amiláceo extraído do milho, com aspecto de pó fino de coloração branca, de aroma natural próprio e sabor agradável, levemente doce e variado (*banana, baunilha, chocolate, morango, aveia*), devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, livre de resíduos umidade, fermentação ou ranço, acondicionado em embalagem com 200g, reembalados em caixas de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.20. Ervilha

Ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada para sua conservação acondicionadas em embalagem hermeticamente fechada com 350g, reembaladas em caixa de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



papelão com 20 unidades e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.21. Orégano

Com folhas de aspecto ovalada seca, de coloração verde-pardacenta, com aroma e sabor característicos, em sachê com 30g.

9.1.22. Extrato de tomate

Concentrado constituído a base de massa de tomate, adicionado de sal e açúcar, com o aspecto de pasta homogênea, de coloração avermelhada com aroma e sabor característicos, acondicionado em embalagens com 200g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.23. Farinha láctea

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten, acondicionada em embalagens com 400g, reembaladas em caixa de papelão com 24 unidades com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.24. Farinha de mandioca

Torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela ou branco, tipo 1, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 52/2011, com data de fabricação não superior a 60 dias, acondicionadas em embalagens com 1kg.

9.1.25. Farinha de trigo sem fermento

Com aspecto de pó fino, de coloração ligeiramente cinza, com aroma e sabor característico, enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, sem fermento, livre de resíduos, umidade ou ranço, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 08/2005, acondicionado em embalagens com 1kg, reembalados em fardos com 30 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias.

9.1.26. Farinha de trigo com fermento

Com aspecto de pó fino, de coloração ligeiramente cinza, com aroma e sabor característico, enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, com fermento, livre de resíduos, umidade ou ranço, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 08/2005, acondicionado em embalagens com 1kg, reembalado em fardos com 30 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias

9.1.27. Feijão Comum

Com aspectos do Grupo 1, Classe branco ou cores, Tipo 1, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 12/2008 embalados em pacotes com 01kg com selo de qualidade IBRAFE, reembalados em fardos com 30 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.28. Feijão preto

Com aspectos do Grupo 1, Classe preto, Tipo 1, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 12/2008 embalados em pacotes com 01kg com selo de qualidade IBRAFE, reembalados em fardos com 30 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.29. Fermento químico

Com aspectos de pó fino e homogêneo, de coloração branca com aroma e sabor característicos, constituído a base de bicarbonato de sódio e outros sais ácidos, além de açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio, atendendo as condições gerais da RDC-ANVISA 26/2015, acondicionado em embalagem com 100g, reembalados em caixa de papelão com 12 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias a contar da data de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.1.30. Fermento biológico desidratado

De aspectos variando entre pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos diversos, com coloração variando do branco ao castanho claro, de aroma e sabor característicos, constituído a base de culturas puras de leveduras, além de farinhas, amidos, féculas, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol, monolaurato de sorbitana atendendo as condições gerais da RDC-ANVISA 26/2015, acondicionado em embalagem com 20g com data de fabricação não superior a 30 dias a contar da data de entrega.

9.1.31. Fita filme para alimentos

Filme em *policloreto de vinila* (PVC), transparente, atóxico, em bobinas medindo 38cm de largura por 1000m de comprimento, com embalagem contendo identificações, procedência e qualidade do material.

9.1.32. Farinha de arroz flocada

Farinha de arroz, tipo flocada, apresentando cor branca, cheiro e sabor próprios, sem sal com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.

9.1.33. Farinha de milho flocada

Farinha de milho, tipo flocada, apresentando cor amarela, cheiro e sabor próprios, sem sal, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.

9.1.34. Fósforo

Confeccionados em madeira com qualidade e acabamento perfeitos, de ponta abrasiva medindo aproximadamente 6cm de comprimento total, acondicionados em caixas resistentes com lixa tradicional, reembalado em pacotes com 10 caixas contendo informações de identificação, procedência e quantidades.

9.1.35. Gelatina

Com aspecto de pó homogêneo, constituído de gelatina comestível, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizante artificial e corantes artificiais característicos aos sabores (morango, framboesa, cereja, uva, amora, abacaxi, maracujá, limão ou sem sabor), acondicionada em embalagem com 1 kg, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.36. Iogurte integral

Com aspecto uniforme, pastoso e sem grumos, de sabor e aroma acidulado, constituído a base de leite, fermento lácteo, polpa de morango ou coco acondicionado em embalagem com 1000ml, com identificação, ingredientes, valor nutricional, com data de fabricação não superior a 10 dias.

9.1.37. Leite de coco natural

Com aspecto líquido e espesso natural, de coloração branco-leitosa, com sabor e aroma próprios, não rançoso, obtido de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em garrafas de vidro com 500ml, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, contendo identificação, procedência prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.38. Leite Condensado



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Com aspecto de creme claro e brilhante, com aroma de leite cozido de sabor doce e agradável e textura compacta, homogênea e sem grânulos, constituído basicamente de açúcar, leite integral e lactose, acondicionados em embalagem com 200g, reembalados em caixa de papelão com 48 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.39. Leite em pó desnatado

Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, com matéria gorda menor que 1,5% m/m , constituído basicamente de leite de vaca, soro de leite, açúcar refinado maltodextrina, anti-tumectante, atendendo as condições gerais da Portaria 369/1997 MAPA acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.40. Leite modificado 1º Semestre para lactentes

Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, constituído com predominância proteica de caseína ou proteínas solúveis pela adição de soro de leite, lactose e outros carboidratos, acrescida de óleos vegetais, enriquecida com vitaminas e sais minerais, ferro e outros oligoelementos, isento de glúten, atendendo as disposições gerais da Portaria 369/1997 MAPA, as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS, RDC 42/2011 a 46/2011 ANVISA, Observando as alterações firmadas nas RDC 45/2014 a 49/2014, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.41. Leite modificado 2º Semestre para lactentes

Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, constituído com predominância proteica de caseína em relação a proteínas solúveis pela adição de soro de leite, lactose maltodextrina e outros carboidratos, acrescida de óleos vegetais, enriquecida com vitaminas e sais minerais, ferro e outros oligoelementos, isento de glúten, atendendo as disposições gerais da Portaria 369/1997 MAPA, as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS, RDC 42/2011 a 46/2011 ANVISA, Observando as alterações firmadas nas RDC 45/2014 a 49/2014, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.42. Leite em pó integral

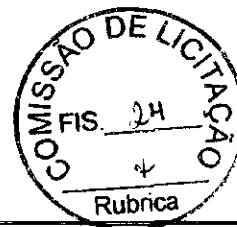
Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, com matéria gorda maior ou igual a 26% m/m , constituído basicamente proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais características do leite, fortificado com ferro e vitaminas, atendendo as condições gerais da Portaria 369/1997 MAPA acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em fardos com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.43. Macarrão espagete

Tipo espagete fino e longo, cor amarela, com ovos, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores característicos, sem sêmola, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.1.44. Macarrão parafuso

Tipo massa curta, cor amarela, com ovos, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores característicos, com sêmola, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.45. Macarrão para lasanha

Tipo massa comprida, em formato de finos tabletes, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores característicos, com ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.46. Maionese

Com aspecto de emulsão cremosa clara, com aroma e sabor levemente salgado de ovo e óleo e textura compacta, homogênea e sem grânulos, constituído basicamente de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias aprovadas, acondicionados em embalagem com 500g, reembalados em caixa de papelão com 12 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.47. Margarina Vegetal

Com aspecto de emulsão plástica ou fluida, de aroma, sabor e coloração característicos semelhantes ao natural da manteiga, constituído basicamente de leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, devendo conter entre 60% a 80% de lipídios, isentos de materiais estranhos ou ranço, acondicionados em embalagem com 500g, reembalados em caixa de papelão com 12 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.48. Milho verde em conserva

Tipo comum com grãos de tamanho uniforme e bem definidos, de coloração amarela, previamente debulhado, pré-cozidos, envazados, imersos em líquidos de cobertura apropriada (salmoura) acondicionado em embalagem com 200g hermeticamente, reembaladas em caixa de papelão com 24 unidades, fechada com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.49. Molho de soja

Com aspecto de condimento líquido escuro, apresentando sabor levemente adocicado, amargo e azedo de aroma característico de molho de soja, constituído basicamente de água, sal, soja, cereal torrado, açúcar, corante caramelo, sem glúten, acondicionado em embalagem com 750ml, reembalados em caixa de papelão com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.50. Molho de pimenta

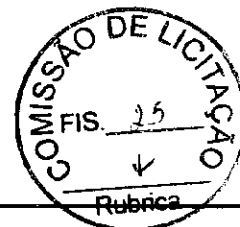
Com aspecto líquido e avermelhado, apresentando sabor picante de aroma característico, constituído basicamente de Pimenta, vinagre, água e sal, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 150ml, reembalado em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.51. Cereal infantil de arroz

Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branca, com aroma e sabor suave e agradável, não rançoso, constituído basicamente de farinha de arroz pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, enriquecida com ferro e ácido fólico e aromatizantes, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 250g,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.52. Cereal infantil de milho

Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branca, com aroma e sabor suave e agradável, não rançoso, constituído basicamente de farinha de milho pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, enriquecida com ferro e ácido fólico e aromatizantes, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.53. Farinha de cereais instantânea

Farinha pré-cozida com aspecto de pó flocado e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor própria de cereais aroma e sabor suave e agradável característico, não rançoso, constituído basicamente de farinha de cereais (trigo, aveia, cevada, milho) pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e trações de leite, acondicionado em embalagem com 400g, reembaladas em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.54. Óleo de soja

Com aspecto de oleaginoso de cor levemente amarelado, límpido com aroma e sabor suave característico, tipo 1, origem 100% vegetal, feito a partir do grão da soja, acondicionado em embalagem com 900 ml, reembalados em caixa de papelão com 20 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias a contar da data de entrega.

9.1.55. Ovo de galinha

Constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme, peso mínimo 55g, devendo estar frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, acondicionado em embalagem atóxica, resistente com 360 unidades.

9.1.56. Pão francês

Comum, com 50g, de tamanho uniforme, com aroma e sabor característicos produzido com farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, isento de queimaduras, amassados ou materiais estranhos, acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, com prazo de validade de 24 horas a contar da data de entrega.

9.1.57. Polpa de fruta

Produto pasteurizado de sabores variados (abacaxi, acerola, caju, manga, goiaba, maracujá, cajá, graviola), não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos 100% naturais, com cor, aroma e sabor característicos das frutas utilizadas, acondicionados em embalagem com 01kg com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.58. Queijo mussarela

Com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica, constituído basicamente de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, acondicionado embalagem com 01kg com data de fabricação não superior a 30 dias a contar da data de entrega.

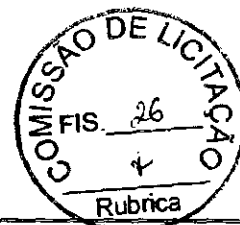
9.1.59. Sal

Sal marinho sólido cristalino e inodoro de coloração branca e sabor salgado, refinado, iodado, altamente solúvel em água e acondicionado em embalagem com 01 kg.

9.1.60. Tempero Artificial



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Tempero artificial para carnes, arroz, frango, feijão, legumes e peixes, constituído basicamente por sal, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimento preparado de alho, gordura vegetal, condimento preparado de cebola e realçadores de sabor, acondicionado em embalagem com 60g e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.61. Complemento alimentício (adulto e infantil)

Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor, aroma e sabor característicos, não rançoso, constituído basicamente leite em pó desnatado, integral e emulsificante lecitina de soja, sacarose, lactose, maltodextrina, rico em ferro, vitaminas, proteínas e minerais ácido fólico, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 400g e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.62. Vinagre

Fermentado de vinho, maçã ou outros alcoólicos com a acidez mínima de 4,0%, de aspecto líquido límpido ou com ligeira turvação, transparente com aroma acético característico e sabor ácido, resultante da fermentação acética do vinho, maçã ou outros líquidos alcoólicos acondicionado em embalagem com 750ml e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.

9.1.63. Marmitex formato T

Embalagem descartável em alumínio resistente para acondicionamento de alimentos, retangular com 3 divisões, com aba arredondada e acompanhada de tampa em papel cartão aluminizado, para fechamento manual ou mecânico. Capacidade aproximada de 1.200ml e cerca de 265mm de comprimento, 230mm de largura e 40mm de altura, isento de rebarbas, arestas cortantes ou qualquer outro defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização e resistente à finalidade a que se destina, acondicionados em saco plástico, reembalados em caixa de papelão de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso.

9.1.64. Marmitex formato redondo

Embalagem descartável em alumínio resistente para acondicionamento de alimentos, redonda acompanhada de tampa em folha de alumínio para fechamento mecânico. Capacidade aproximada de 800ml e cerca de 210mm de diâmetro e 50mm de altura., isento de rebarbas, arestas cortantes ou qualquer outro defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização e resistente à finalidade a que se destina, acondicionados em saco plástico, reembalados em caixa de papelão de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso.

9.2. Grupo II - Hortifrúti

9.2.1. Abacate

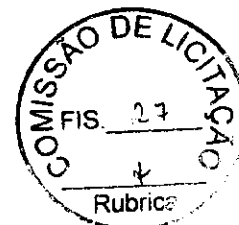
Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca de cor uniforme, polpa cremosa amarela-esverdeada, subgrupo colorido, classe 2 (pesando de 500 a 1500 gramas a unidade), de aroma agradável e sabor doce, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.2. Abacaxi

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com aroma e cor da espécie grupo I (polpa amarela), subgrupo colorido, classe 2 (pesando de 1200 a 1500 gramas a unidade), de aroma agradável e sabor doce, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.2.3. Abobora kabutiá

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com formato globular e achatado, casca áspera e verde-escuro com gomos definidos, polpa amarelada, aveludada e pouco úmida, pesando entre 1,5 a 3kg a unidade, com aroma agradável e sabor terroso e adocicado, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.4. Abobrinha

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com formato arredondado de pescoço fino, casca verde-clara lisa, polpa levemente amarelada, densa e firme, pesando entre 0,2 a 0,5kg a unidade, com aroma agradável e sabor terroso e adocicado, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.5. Alface

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, do grupo crespa, subgrupo verde, classe 25, de folhas brilhantes, consistentes firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.

9.2.6. Alho

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 7, de cabeças intactas redondas e firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.

9.2.7. Banana prata

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com grupo prata, de casca de cor amarela e uniforme, polpa macia, apresentação em penca com no mínimo 12 unidades, de aroma agradável e sabor doce suavemente ácido, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.8. Berinjela

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo escura, classe 17, subclasse 7, categoria I, de aroma e sabor característico, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.9. Beterraba

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, bulbosa, vermelha de aroma agradável e sabor adocicado, tamanho médio, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, pesando entre 200 a 300 gramas a unidade, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.10. Cebola

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo 1 bulbosa, subgrupo comum (vermelha) de aroma característico e sabor picante, tamanho médio, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, sem fermentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.11. Chuchu



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com aroma e cor da espécie com casca lisa ou com espinhos, de coloração esverdeada com tamanhos variando entre 12 a 18cm de comprimento, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 e 400 gramas a unidade, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.12. Cheiro verde

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, de colheita recente, maço em embalagem apropriada, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.13. Cenoura

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com aroma agradável e cor laranja, de tamanho médio, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.14. Couve

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com folhas graúdas verdes, onduladas, grossas, não chegando a ser carnudas sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.15. Laranja

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca lisa e alaranjada, de aroma agradável e sabor doce tipo Pêra, inteira, firme, sem ceder à pressão dos dedos, com peso médio de 150g, contendo o kg, no mínimo 07 unidades, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.16. Limão

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca lisa e verde, de aroma agradável e sabor azedo tamanho médio, firme, com peso médio de 80g, contendo o kg no mínimo, 12 unidades sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.17. Maçã

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, de tamanho médio e de forma arredondada com coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelo esverdeada, polpa de cor creme, succulenta, de sabor doce e média acidez, classe 80, categoria 1, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.18. Mamão Papaia

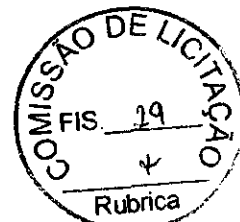
Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com alongado de casca fina, lisa, bastante resistente, aderida à polpa carnosa, macia e muito aromática de coloração vermelho - alaranjada com numerosas sementes pretas, grupo comum, subgrupo 2, classe D, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.19. Mandioca/Macaxeira

Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, de tamanho médio, com casca externa rugosa de cor marrom e a interna de cor rosa de fácil desprendimento da polpa, esta, apresentando cor branca levemente úmida, com



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



cor uniforme, sem estrias escuras firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.20. Maxixe

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, oblongos, de casca verde clara, lisa ou com pequenos espinhos moles e não pontiagudos, polpa de cor clara e sabor suave, com sementes achatadas, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.21. Melancia

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca lisa, lustrosa, verde-clara, com estrias em um verde mais forte no sentido do comprimento, de polpa doce, abundante, avermelhada e bastante aquosa com sementes achatadas e pretas, peso variando de 5 a 10 kg a unidade, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.22. Melão

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca amarela lisa, enrugada ou apresentando nervuras em forma de rede, com aroma suave e agradável, com polpa doce, cor creme ou branco-esverdeada, abundante e succulenta com sementes achatadas na cor creme, com peso variando entre 1,5 a 2kg a unidade firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.23. Tangerina/mexerica

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, Ponkan tipo A, de formato arredondado, achatado nas extremidades, com casca fina de cor alaranjada bem marcante, facilmente destacável da polpa, sendo esta, de cor alaranjada, doce e succulenta, com peso médio de 150g, contendo o kg, no mínimo, 7 unidades firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.24. Pêra

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, de tamanho médio, piriforme e simétrico, com casca amarelo-dourado, de polpa macia, aquosa, doce e aromática com peso médio de 200g, contendo o kg, no mínimo 05 unidades firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.25. Pepino

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo comum, classe 15, de casca lustrosa verde escura, polpa branca esverdeada, possuindo sementes achatadas, sabor suave, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

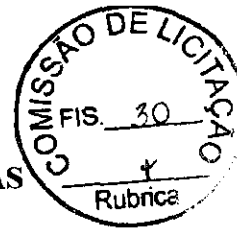
9.2.26. Pimentão

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo de maturação, com formato retangular, aroma da espécie, tamanho médio, firme, lustroso, carnudo e apresentar coloração verde no cabo, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.27. Pimenta verde



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, comum, de coloração verde, aroma característico, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.28. Quiabo

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, capsulados, lisos e roliços, medindo em média 12cm, de cor verde intensa, de ponta sempre afilada, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.2.29. Repolho

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com folhas lisas ou crespas na cor verde, de cabeça firme, compacta e sem rachaduras firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidade.

9.2.30. Tomate

Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, de formato redondo com calibre de 70mm, com casca predominantemente vermelha lustrosa, com polpa carnuda, com peso médio de 100g firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.

9.3. Grupo II – Carnes e embutidos

9.3.1. Carne bovina de 1ª - Alcatra

Peça Inteira, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 03 e 05kg.

9.3.2. Carne bovina de 1ª - Coxão Mole

Resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, pesando entre 03 e 05kg.

9.3.3. Carne bovina de 1ª – Patinho

Resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 03 e 05kg.

9.3.4. Carne bovina de 2ª - Músculo

Resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 03 e 05 kg. obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.

9.3.5. Carne moída

Carne bovina de 2ª tipo músculo moída, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 03 e 05kg. obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.

9.3.6. Costela bovina

Em peça dividida de carne bovina - tipo costela, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo e gordura, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico e resistente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.3.7. Filé de Peixe – Dourada

Tipo dourada ou sem espinhas e sem espinhos/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; embalado em filme plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; acondicionado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção.

9.3.8. Filé de Peixe – Pescada branca

Tipo pescada branca, sem espinhas e sem espinhos/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; embalado em filme plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; acondicionado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção.

9.3.9. Frango congelado inteiro

Inteiro, resfriado, sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico e resistente.

9.3.10. Frango semi-processado- Coxa e Sobrecoxa

Partes inteiras, sem tempero, congelada, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, rotulado, pesando entre 2 a 5kgs, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água.

9.3.11. Frango semi-processado – Peito

Com osso, partes inteiras, pesando 500 a 600 gramas por peça, sem tempero, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, rotulado, com validade, pesando entre 15 a 20kgs, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

9.3.12. Ingredientes para feijoada

Miúdos para feijoada, com tempero, de origem suína, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, rotulado, pesando entre 3 e 5 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

9.3.13. Linguiça defumada

Tipo Calabresa Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, e hermeticamente fechada, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.

9.3.14. Presunto

Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, ré-embalado em caixa de papelão.

9.3.15. Proteína de Soja

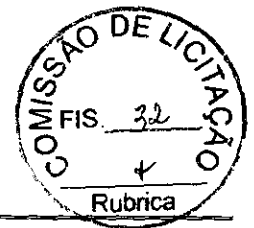
Obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.

9.3.16. Sardinha

Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.3.17. Toucinho Defumado - Bacon

Toucinho Defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado.

9.4. Condições de realização do fornecimento

9.4.1. O fornecedor deverá dispor de um centro de distribuição neste município para atender qualquer eventualidade ou emergência nas rotinas do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Geral de Parauapebas, minimizando prejuízos na recuperação dos pacientes;

9.4.2. O fornecedor deverá dispor de logística adequada, com frota em número suficiente e devidamente aparelhada, com todos os equipamentos e acessórios necessários, conforme legislação cabível, para o transporte de gêneros perecíveis e estocáveis, de forma que estes estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade;

9.4.3. O fornecimento será realizado semanalmente, conforme Ordem de Compra expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, onde estarão discriminados os produtos e seus quantitativos a serem entregues, assinadas por servidor responsável pelo recebimento das solicitações do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Geral de Parauapebas e fiscalização do contrato;

9.4.4. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser realizada mediante o uso de veículo(s) apropriados, e em adequado estado de conservação e higiene, subdividindo-se nos seguintes tipos de veículos por grupo de alimentos:

a) Transporte fechado, isotérmico e refrigerado

I. Especificidades: Temperaturas de transporte devem seguir as recomendações abaixo ou as especificações do fabricante:

1. Refrigerado - de 4 a 6°C, com tolerância até 7°C;

2. Resfriado - de 6 a 10°C;

3. Congelado - de -18 a -15°C, com tolerância até -12°C.

II. Grupo de alimentos: Frios, embutidos, defumados; carnes; aves; pescados; leite e laticínios; derivados do leite, ovos pasteurizados e fermentos frescos.

b) Transporte aberto

I. Especificidades: Conforme normas vigentes

II. Grupos de alimentos: Hortifrutigranjeiros

c) Transporte fechado à temperatura ambiente

I. Especificidade: Garantir a imobilidade dos recipientes para assegurar a integridade dos produtos.

II. Grupo de alimentos: Demais grupos

9.4.5. O transporte deve possuir todos os dispositivos e acessórios de proteção de carga, impedir a contaminação e a deterioração do produto, garantindo da integridade e qualidade dos alimentos;

9.4.6. Não serão aceitos produtos transportados conjuntamente com substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los, em especial de produtos com qualquer grau de potencialidade tóxica;

9.4.7. Não serão aceitos produtos transportados conjuntamente com pessoas e animais;

9.4.8. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;

9.4.9. Não será aceito o transporte concomitante de alimentos crus com alimentos prontos para o consumo, caso haja risco de contaminação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



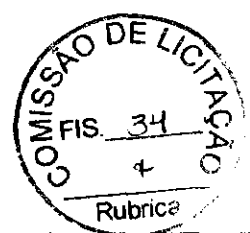
- 9.4.10. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo;
- 9.4.11. A pessoa responsável pela entrega deverá apresentar-se limpa e uniformizada (com calça comprida, sapato fechado e camisa fechada);
- 9.4.12. Os produtos deverão ser entregues em embalagens que garantam a proteção durante o transporte e armazenamento;
- 9.4.13. As caixas utilizadas para transporte dos alimentos devem ser constituídas de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção e deve estar sempre limpa;
- 9.4.14. Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, atendendo aos dispostos em legislações específicas, com características de cada produto (organolépticas, toxicológicas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas) estabelecidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária e pelas autoridades sanitárias locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificações e quantidades com de registro no órgão fiscalizador quando couber;
- 9.4.15. Todos os produtos deverão estar isentos de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens, sem umidade externa anormal, isentos de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades, e não deverão estar danificados por lesões que afetem a sua aparência e utilização;
- 9.4.16. Os hortifrúti deverão ser frescos e de boa qualidade, com tamanho médio padronizado, e conforme as especificações deste Edital. Deverão, ainda, estar acondicionados em caixas plásticas higienizadas, livres de materiais terrosos ou outras sujidades, de propriedade do fornecedor e de acordo com a quantidade definida;
- 9.4.17. As carnes e frios deverão estar resfriados e com prazo de validade adequado para o consumo. As carnes deverão estar acondicionadas em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes, hermeticamente fechadas, em pacotes com aproximadamente 2Kg, rotuladas de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével indicando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF, SIE ou SIM e RT médico-veterinário;
- 9.4.18. Uma cota de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto será reservada, exclusivamente, à participação de microempresas e empresas de pequeno porte locais ou regionais em razão da natureza do objeto, como orienta o inciso IV do art. 28 da Lei Complementar Municipal 009/2016.

9.5. Especificações da entrega

- 9.5.1. A entrega dos materiais deverá ser realizada no Hospital Geral de Parauapebas, das 08hrs às 18hrs, considerando o intervalo administrativo de 12h as 14hrs, localizado na Rua A Quadra Especial, Bairro Cidade Nova, Parauapebas, Pará;
- 9.5.2. As despesas com Seguros, Transporte, Tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento dos produtos serão de inteira de responsabilidade da contratado;
- 9.5.3. No ato da entrega os produtos serão inspecionados para verificação do tipo, qualidade, peso, prazo de validade, lacre, tipo de embalagem primária e secundária e outras que se fizerem necessárias à garantia da qualidade do produto. Aqueles que após a inspeção estiverem em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência serão rejeitados. A prova de entrega e a assinatura do(a) responsável pelo recebimento dos alimentos, funcionará, apenas, como ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



9.5.4. É também de responsabilidade da contratada o pleno cumprimento das leis e normas regulamentadoras da execução dos trabalhos e das condições de segurança cabendo, exclusivamente, a ela a responsabilidade por ações trabalhistas, previdenciárias e/ou acidentárias promovidas por seus prepostos ou empregados.

10. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A autoridade competente da Secretária Municipal de Saúde (SEMSA) indicará, através de Portarias e nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Nº 8.666/93, servidores para acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto contratado, recebendo as solicitações de fornecimento de gêneros alimentícios do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Geral de Parauapebas e expedindo Ordem de Compra devidamente assinada, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços e do contrato e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

10.2. O acompanhamento e a fiscalização consistem na verificação da conformidade da realização dos fornecimentos, de forma a assegurar a qualidade dos produtos e o perfeito cumprimento do contrato, podendo os servidores designados sugerirem melhorias, reclamar e comunicar-se diretamente com a contratada, bem como encaminhar providências referentes à regularização das pendências da contratada com referência aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e na regularização das medições e relatórios efetuados pela Fiscalização na realização das entregas.

10.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do(s) servidor(es) designado(s) deverão ser solicitadas à autoridade competente em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

10.4. A contratada deverá manter preposto, se aceito pela Prefeitura Municipal de Parauapebas, para representá-la administrativamente sempre que for necessário durante o período de vigência da ata e do contrato.

11. OBRIGAÇÕES

11.1. Obrigações da Prefeitura Municipal de Parauapebas

- a) Dar condições para a contratada executar o objeto deste Termo de Referência de acordo com os padrões estabelecidos.
- b) Expedir a ordem de compra após a assinatura do contrato.
- c) Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados para este fim acompanhando e fiscalizando permanentemente a execução das entregas e do contrato, visando o atendimento das normas, especificações e instruções estabelecidas devendo intervir quando necessário, a fim de assegurar sua regularidade e o fiel cumprimento.
- d) Notificar, por escrito, a contratada, as ocorrências de eventuais imperfeições no curso de realização das entregas, fixando prazo para a sua correção, com total ônus à contratada.
- e) Rejeitar, no todo ou em parte, qualquer entrega realizada equivocadamente ou em desacordo com as orientações discriminadas neste Termo de Referência e obrigações assumidas pela contratada.
- f) Exigir a troca de mão de obra, material, ou equipamento que não sejam adequados às exigências para a realização de entrega.
- g) Solicitar que seja refeito ou corrigido as entregas realizados em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- h) Não aceitar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da contratada para outras entidades, tipo fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.
- i) Aplicar, quando for o caso, as penalidades previstas no contrato, de acordo com as leis que regem a matéria.
- j) Autorizar quaisquer serviços pertinentes ao objeto deste Termo de Referência, decorrentes de imprevistos durante a sua execução, mediante orçamento detalhado e previamente submetido e aprovado pelo setor competente, desde que comprovado a necessidade deles.
- k) Solicitar, a qualquer tempo, dados e informações referentes a realização das entregas.
- l) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo preposto ou responsável técnico da contratada.
- m) Permitir o acesso dos funcionários da contratada aos locais indicados para a execução dos serviços.
- n) Receber e conferir a realização dos fornecimentos, objeto deste Termo de Referência, consoante às disposições previamente estabelecidas.
- o) Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
- p) Não permitir que terceiros executem os serviços objeto deste Termo de Referência.
- q) Atestar as faturas e notas fiscais correspondentes à realização das entregas, de acordo com a medição realizada, por intermédio da autoridade competente ou por servidor designado para esta finalidade, efetuando os pagamentos nas condições pactuadas.
- r) Efetuar os pagamentos nas condições pactuadas.
- s) Exigir da contratada o cumprimento de situação regular com os encargos fiscais, sociais e trabalhistas instituídos por lei.
- t) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este TERMO DE REFERÊNCIA, com as cláusulas contratuais e sua proposta apresentada no processo licitatório.
- u) Controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde

11.2. Obrigações da contratada

- a) Entregar os produtos nos prazos, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor;
- b) Assumir integralmente a responsabilidade por todo o ônus decorrente da realização das entregas objeto deste Termo de Referência, especialmente com relação aos encargos trabalhistas e previdenciários do pessoal utilizado para a consecução dos serviços, arcando com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à Prefeitura Municipal de Parauapebas.
- c) Assumir a total responsabilidade pela correta escolha e dimensionamento do pessoal comprovadamente qualificado, dos equipamentos e materiais necessários à correta realização das entregas dos produtos objeto deste Termo de Referência.
 - I. A contratada deverá garantir a observância, por parte de seus empregados, da proibição de ingerir bebidas alcoólicas ou drogas em serviço, bem como solicitar ou receber gratificações ou donativos de qualquer espécie.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



II. Qualquer dano proveniente da má conduta de seus funcionários na realização das entregas, a contratada é responsável direto, ficando a Prefeitura Municipal de Parauapebas isenta.

III. A contratada é responsável pelo bom comportamento do seu pessoal no local dos serviços.

IV. Deve ser substituído qualquer empregado, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes e/ou insatisfatórios pela FISCALIZAÇÃO.

f) Providenciar a imediata correção das deficiências e ou irregularidades apontadas pela FISCALIZAÇÃO da Prefeitura Municipal de Parauapebas.

g) A contratada deverá corrigir e/ou refazer as entregas não aprovadas pela FISCALIZAÇÃO, caso as mesmas não atendam às especificações constantes nos anexos deste Termo de Referência no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas corridas, a partir da comunicação recebida, sem ônus à Prefeitura Municipal de Parauapebas.

h) Após cada entrega concluída dos produtos, estes serão conferidos para aceitação, podendo a FISCALIZAÇÃO rejeitá-los, no todo ou em parte, em função das inconformidades ocorridas, devendo a parte rejeitada ser retirada sem ônus para a Prefeitura Municipal de Parauapebas.

i) Responsabilizar pela manutenção da ordem e limpeza durante a realização das entregas.

j) Prestar todos os esclarecimentos, informações, orientações que lhe forem solicitados pela Prefeitura.

k) Providenciar em até 02 (dois) dias corridos, o atendimento das exigências da Prefeitura Municipal de Parauapebas, devendo comunicar imediatamente a FISCALIZAÇÃO, sobre o não atendimento em tempo hábil para que se possa proceder um novo prazo para atendimento.

l) Comunicar-se, por escrito, com a Prefeitura Municipal de Parauapebas ou com o servidor designado qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário.

m) Nomear preposto para, durante o período de vigência do contrato, representá-la na execução dos serviços e do contrato.

n) Adequar-se a todas as exigências ambientais impostas pelos órgãos governamentais responsáveis pelo controle sanitário.

o) Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Saúde, ao seus empregados e/ou terceiros, como consequência da imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

p) Encaminhar para Secretaria Municipal de Saúde as notas de empenhos e respectivas notas fiscais/faturas concernentes ao objeto contratado.

q) Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até o limite fixado no § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

r) Manter-se, durante toda a execução dos serviços e do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação fiscal e trabalhista.

12. MEDIÇÕES E PAGAMENTOS

12.1. Medições



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



- a) A medição dos produtos fornecidos, para efeito de faturamento e cobrança, será feita em períodos mensais, obedecendo-se o cronograma físico/financeiro fixado pela Secretaria Municipal de Saúde.
- b) O valor das medições será obtido mediante aplicação dos preços unitários constantes da planilha de orçamento proposta pela contratada, integrante do contrato, aos produtos e quantidades efetivamente fornecidos e aprovadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

12.2. Pagamentos

- a) O pagamento pela realização das entregas será realizado mensalmente, de acordo com os quantitativos dos produtos fornecidos, acompanhada das ordens de compra emitidas.
- b) O pagamento pelas entregas corresponderá a aferição daquelas efetivamente realizadas e atestadas no período de referência, com base nos documentos de solicitação e entrega, observado o valor unitário por produto apresentado pela contratada em sua proposta.
- c) A Secretaria Municipal de Saúde processará pagamento em até 30 (*trinta*) dias após a aprovação da medição e emissão da Nota Fiscal pela contratada, e em consonância com a respectiva disponibilidade orçamentária.
- d) A Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.
- e) Se a fatura for recusada por incorreção material ou financeira, o pagamento só será efetuado após as devidas correções, dispondo a Secretaria Municipal de Saúde do prazo estabelecido anteriormente para se pronunciar sobre o aceite da fatura corrigida.
- f) Quando houver erro, de qualquer natureza, na emissão da nota fiscal/fatura, o documento será devolvido, imediatamente, para substituição e/ou emissão de nota de correção, não devendo ser computado esse intervalo de tempo, para efeito de qualquer reajuste ou atualização do valor contratado.
- g) A Secretaria Municipal de Saúde poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.
- h) A Secretaria Municipal de Saúde poderá sustar o pagamento da nota fiscal/fatura, nos seguintes casos:
 - I. Não realização das entregas nos prazos determinados por parte da contratada, até sua regularização.
 - II. Realização das entregas em desconformidade com o Termo de Referência até que sejam refeitos ou reparados.
 - III. Existência de qualquer débito municipal até que seja efetivamente pago ou descontado de eventuais créditos que a contratada tenha perante o Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



IV. Não atendimento de qualquer obrigação contratual ou exigências da FISCALIZAÇÃO da Secretaria Municipal de Saúde.

- i) Não será efetuado qualquer pagamento à contratada enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações em virtude de penalidades ou inadimplência contratual.
- j) O pagamento será creditado, em favor da contratada, através de ordem bancária à conta indicada na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco e da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, após a aceitação e atestado de recebimento dos serviços efetuados nas notas fiscais.
- k) Nenhum pagamento isentará a contratada das responsabilidades e obrigações advindas da execução dos serviços prestados, nem implicará em aceitação dos serviços em desacordo com o previsto neste Termo de Referência e seus anexos.
- l) A Secretaria Municipal de Saúde pagará a(s) nota(s) fiscal(is) somente à contratada, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

13. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

13.1. O objeto somente será considerado concluído e em condições de ser recebido, após cumpridas todas as obrigações assumidas pela contratada e atestada sua conclusão pela Secretaria Municipal de Saúde.

14. DAS CONDIÇÕES E CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DAS PROPOSTAS

14.1. A proposta de preço deverá ser formalizada para todos os itens e deverá conter a discriminação detalhada dos valores unitários, valor total e valor global, podendo conter até 02(duas) casas decimais, prazo de validade da proposta comercial.

14.2. Nos preços dos produtos deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, tais como: mão de obra, transporte, impostos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, equipamentos, materiais, sendo isto de inteira responsabilidade da contratada.

14.3. O prazo da proposta da proponente deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de recebimento e abertura dos envelopes PROPOSTA DE PREÇOS e HABILITAÇÃO. Caso o prazo estabelecido não esteja indicado na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos pelo Pregoeiro (a) para efeito de julgamento.

14.4. A proponente deverá apresentar, juntamente com a proposta de preços, as seguintes documentações:

- a) Um ou mais atestados de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter, a empresa licitante, fornecido ou estar fornecendo materiais compatíveis com no mínimo 30% (trinta por cento) dos quantitativos do objeto descrito neste Termo de Referência.
- b) Aos que concorrerem ao item "Carnes", apresentar SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SIE - Serviço de Inspeção Estadual ou SIM - Serviço de Inspeção Municipal, .



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



- c) ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO, emitido pela Prefeitura Municipal de Parauapebas.
- d) ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA vigente, para funcionamento do estabelecimento, expedido pela sede da licitante.
- e) DECLARAÇÃO de que a empresa não utiliza mão de obra direta ou indireta de menores, conforme disposições contidas na Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº. 4.358, de 05 de setembro de 2002.

14.5. Para o julgamento e adjudicação dos itens da proposta, deverá ser adotado o critério de julgamento do MENOR PREÇO e adjudicação por ITEM e PREÇO UNITÁRIO.

14.6. Critérios de aceitabilidade da proposta:

a) Não serão aceitas proposta que apresentar valor global com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos dos serviços e materiais são coerentes com os de mercado.

b) A proposta deverá conter:

- I. Discriminação detalhada dos valores unitários, valor total e valor global da proposta comercial.
- II. A indicação do nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato e, ainda;
- III. Validade mínima de 60 (sessenta) dias.

14.7. As planilhas elaboradas pela PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS são meros instrumentos para elaboração da proposta pela proponente.

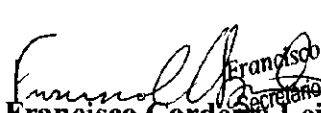
15. ANEXOS

15.1. São anexos deste Termo de Referência os seguintes documentos:

- a) Anexo I – Planilha de Quadro de Quantitativo e Preços (QQP)
- b) Anexo II – Cálculo do Valor Mensal Devido

Eli Areias Oliveira
Diretoria Administrativa SEMSA
Decreto Municipal nº 246/2017

Carlos José Cardoso de Medeiros
Setor de Nutrição e Dietética-HGP
Nutricionista CRN-PA nº 793


Francisco Cordero Leite Segundo
Secretário Municipal de Saúde
Decreto Municipal nº 007/2017



Termo de Referência - Anexo I

Quantitativos e Preços Gerais Alimentícios					
Item	Descrição	Unid.	Quantitativos & Preços		
			Quant. Anual Estimado	Valor Médio Unitário (R\$)	Subtotal (R\$)
1	Açúcar cristal De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Na cor branca, embalados em polietileno atóxico em fardos com 15 pacotes com peso líquido de 02 kg, isentos de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	fardo	240	102,40	24.576,00
2	Adoçante dietético Constituído à base de edulcorantes naturais e ou artificiais permitidos pela Anvisa, contendo em sua embalagem o nome dos edulcorantes, além da advertência, em destaque e em negrito: "contém fenilalanina" nos casos aos quais for adicionado aspartame aos adoçantes. Embalagem com 100 ml, reembaledos em caixa de papelão com 12 pacotes, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	caixa	24	41,36	992,64
3	Açafrão Agglomerado filamentoso em pó homogêneo, de cor pardo-avermelhado de cheiro característico forte e agradável com sabor acre e levemente picante em pacotes de 30g.	kg	12	24,32	291,84
4	Tempero Completo Industrial Contendo sal, preparado de cebola, cebolinha, salsa, preparado de alho, manjeriço, realçador de sabor glutamato de sódio manjeriço, realçador de sabor glutamato de sódio, aromatizantes, sem glúten e sem pimenta. Embalagem de 01 kg, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	und.	360	10,16	3.657,60
5	Arroz Com aspectos do tipo 1, parboilizado, classe longo e fino, do subgrupo polido, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 06/2009, observando as alterações da IN-MAPA 02/2012, embalados em pacotes de 5kg com selo de qualidade ABIAP, reembaledos em fardo com 6 pacotes, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	720	110,28	79.401,60
6	Aveia em flocos finos Tipo 1, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, em embalagens de 200g, reembaledos em caixa de papelão com 24 unidades com validade mínima de 6 meses após a entrega.	caixa	24	88,22	2.117,28
7	Azeite de Oliva Acondicionado em recipientes 750ml que minimizem sua exposição a luz, ao ar e a umidade, com data de fabricação não superior a 06 meses.	und.	192	17,62	3.383,04
8	Azeitona De coloração esverdeada, inteiras, em conserva, acondicionada em embalagens de 250g, reembaledos em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	97,18	4.664,64
9	Biscoito doce sem recheio Tipo rosquinha de coco, com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, coco ralado, sal refinado, acondicionado em pacote de 800g, reembaledos em caixa de papelão com 24 unidades.	caixa	120	162,88	19.545,60
10	Biscoito Salgado Tipo água e sal, de textura crocante, com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, ferro, gordura vegetal, açúcar, acondicionada em pacotes de 400g, reembaledos em caixa de papelão com 24 embalagens, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	120	76,29	9.154,80
11	Café em Pó Tipo torrado e moído, com níveis de cafeína mínimos de 0,7% p/p acondicionado a vácuo em embalagens de 250g, reembaledos em caixa de papelão com 20 embalagens, com selo de qualidade ABIC e data de fabricação não superior a 06 meses contados da data de entrega.	caixa	276	122,53	33.818,28
12	Caldo de Carne Condimento preparado para caldo de carnes em tabletes de 19g, com composição básica de sal, amido, açúcar, óleo vegetal, extrato de levedura, alho, cebola, pimenta do reino salsa, carne bovina, aromatizantes, corante natural de urucum, sem glúten, acondicionados em embalagem de papelão com 24 tabletes, reembaledos em caixa de papelão com 12 estojos de 24 tabletes.	caixa	48	14,87	713,76



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



13	Caldo de galinha Condimento preparado para caldo de galinha em tabletes de 19g, com composição básica de sal, amido, açúcar, óleo vegetal, extrato de levedura, alho, cebola, pimenta do reino salsa, carne bovina, aromatizantes, corante natural de urucum, sem glúten, acondicionados em embalagem de papelão com 24 tabletes, reembalados em caixa de papelão com 12 estojos de 24 tabletes.	caixa	48	14,87	713,76
14	Chá Natural, preparado a partir da planta, possuindo propriedades alimentícias, digestivas e/ou diuréticas nos sabores (Boldo, Camomila, Carqueja, Erva Cidreira, Preto, Verde, Erva Doce e Maçã) apresentando aroma e sabores característicos, envelopados em sachês e acondicionados em caixa, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	caixa	360	32,67	11.761,20
15	Achocolatado em pó De pó homogêneo, com cor e cheiro característico, apresentando sabor doce, próprio, possuindo composição básica de açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado. Devendo ser de rápida mistura, não formar grumos quando diluído ficando totalmente homogêneo, acondicionado em embalagens com 400g, reembalado em caixa de papelão com 24 unidades com prazo de validade de 06 meses a contar da data da entrega.	caixa	48	120,20	5.769,60
16	Colorau Colorante de cor avermelhada, feito de pó da semente do urucuzeiro, com composição básica de fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal, sem glúten, acondicionados em pacotes com 1kg, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	kg	360	13,70	4.932,00
17	Creme de leite Produto lácteo de origem animal, apresentando teor de gordura de 17 a 25%, com coloração branca, levemente amarelada, de sabor suave não rançoso característico e aspecto cremoso e homogêneo, acondicionada em embalagem com 200g iluminizada, hermeticamente fechada, reembaladas em caixas de papelão contendo 24 unidades, contendo dados de procedência, valores nutricionais, com prazo de validade mínimo de 04 meses a contar da entrega.	caixa	48	83,34	4.000,32
18	Amido de milho tradicional Amiláceo extraído do milho, com aspecto de pó fino de coloração branca, de aroma e sabor próprios, devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, livre de resíduos umidade, fermentação ou ranço, acondicionado em embalagem com 200g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	24	207,90	4.989,60
19	Amido de milho (sabores variados) Amiláceo extraído do milho, com aspecto de pó fino de coloração branca, de aroma natural próprio e sabor agradável, levemente doce e variado (banana, baunilha, chocolate, morango, aveia), devendo produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, livre de resíduos umidade, fermentação ou ranço, acondicionado em embalagem com 200g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	24	108,63	2.607,12
20	Ervilha Ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada para sua conservação acondicionadas em embalagem hermeticamente fechada com 350g, reembaladas em caixas de papelão com 20 unidades e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	21,90	1.051,20
21	Drégano Com folhas de aspecto ovalada seca, de coloração verde-pardacenta, com aroma e sabor característicos, em sachê com 30g.	pacote	288	3,29	947,52
22	Extrato de tomate Concentrado constituído a base de massa de tomate, adicionado de sal e açúcar, com o aspecto de pasta homogênea, de coloração avermelhada com aroma e sabor característicos, acondicionado em embalagens com 200g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades com prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	144	53,07	7.642,08
23	Farinha láctea Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten, acondicionada em embalagens com 400g, reembalada em caixa de papelão com 24 unidades com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	24	312,55	7.501,20
24	Farinha de mandioca Torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela ou branco, tipo 1, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 52/2011, com data de fabricação não superior a 60 dias, acondicionadas em embalagens com 1kg, reembalados em fardos com 30 unidades.	fardo	192	208,27	39.987,84



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



25	Farinha de trigo sem fermento Com aspecto de pó fino, de coloração ligeiramente cinza, com aroma e sabor característico, enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, sem fermento, livre de resíduos, umidade ou ranço, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 08/2005, acondicionado em embalagens com 1kg com data de fabricação não superior a 60 dias.	fardo	48	46,50	2.232,00
26	Farinha de trigo com fermento Com aspecto de pó fino, de coloração ligeiramente cinza, com aroma e sabor característico, enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, com fermento, livre de resíduos, umidade ou ranço, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 08/2005, acondicionado em embalagens com 1kg, reembalados em fardos com 30 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias.	fardo	48	47,80	2.294,40
27	Felção Comum Com aspectos do Grupo 1, Classe branco ou cores, Tipo 1, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 12/2008 embalados em pacotes com 01kg com selo de qualidade IBRAFE, reembalados em fardos com 30 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	180	211,53	38.075,40
28	Felção preto Com aspectos do Grupo 1, Classe preto, Tipo 1, atendendo as condições gerais da IN-MAPA 12/2008 embalados em pacotes com 01kg com selo de qualidade IBRAFE, reembalados em fardos com 30 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	12	278,03	3.336,36
29	Fermento químico Com aspectos de pó fino e homogêneo, de coloração branca com aroma e sabor característicos, constituído a base de bicarbonato de sódio e outros sais ácidos, além de açúcares, farinhas, amidos, féculas, enzimas e fosfato de cálcio, atendendo as condições gerais da RDC-ANVISA 26/2015, acondicionado em embalagem com 100g, reembalados em caixa de papelão com 12 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias a contar da data de entrega.	caixa	12	74,36	892,32
30	Fermento biológico desidratado De aspectos variando entre pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos diversos, com coloração variando do branco ao castanho claro, de aroma e sabor característicos, constituído a base de culturas puras de leveduras, além de farinhas, amidos, féculas, óleos e gorduras comestíveis, sulfato de cálcio, carbonato de cálcio, sorbitol, monolaurato de sorbitana atendendo as condições gerais da RDC-ANVISA 26/2015, acondicionado em embalagem com 20g com data de fabricação não superior a 30 dias a contar da data de entrega.	pacote	120	2,03	243,60
31	Fita filme para alimentos Filme em policloreto de vinila (PVC), transparente, atóxico, em bobinas medindo 38cm de largura por 1000m de comprimento, com embalagem contendo identificações, procedência e qualidade do material.	und.	60	118,00	7.080,00
32	Farinha de arroz flocada Farinha de arroz, tipo flocada, apresentando cor branca, cheiro e sabor próprios, sem sal com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	fardo	48	47,97	2.302,56
33	Farinha de milho flocada Farinha de milho, tipo flocada, apresentando cor amarela, cheiro e sabor próprios, sem sal, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em embalagem sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades com prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	fardo	48	42,60	2.044,80
34	Fósfos Confeccionados em madeira com qualidade e acabamento perfeitos, de ponta abrasiva medindo aproximadamente 6cm de comprimento total, acondicionados em caixas resistentes com lixa tradicional, reembalado em pacotes com 10 caixas contendo informações de identificação, procedência e quantidades.	caixa	360	29,23	10.522,80
35	Gelatina Com aspecto de pó homogêneo, constituído de gelatina comestível, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizante artificial e corantes artificiais característicos aos sabores (morango, framboesa, cereja, uva, amora, abacaxi, maracujá, limão ou sem sabor), acondicionada em embalagem com 1 kg, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	kg	288	14,96	4.308,48
36	Iogurte Integral Com aspecto uniforme, pastoso e sem grumos, de sabor e aroma acidulado, constituído a base de leite, fermento lácteo, polpa de morango ou coco acondicionado em embalagem com 1000ml, com identificação, ingredientes, valor nutricional, com data de fabricação não superior a 10 dias.	und.	2.400	6,86	16.464,00



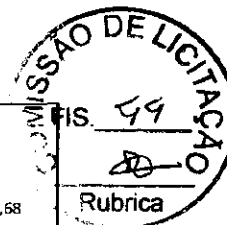
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



37	Leite de coco natural Com aspecto líquido e espesso natural, de coloração branco-leitosa, com sabor e aroma próprios, não rançosos, obtido de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, acondicionado em garrafas de vidro com 500ml, reembalados em caixa de papelão contendo 24 unidades, contendo identificação, procedência prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	12	93,56	1.122,72
38	Leite Condensado Com aspecto de creme claro e brilhante, com aroma de leite cozido de sabor doce e agradável e textura compacta, homogênea e sem grânulos, constituído basicamente de açúcar, leite integral e lactose, acondicionados em embalagem com 200g, reembalados em caixa de papelão com 48 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	137,78	6.613,44
39	Leite em pó desnatado Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, com matéria gorda menor que 1,5% ^{m/m} , constituído basicamente de leite de vaca, soro de leite, açúcar refinado maltodextrina, antiaglomerante, atendendo as condições gerais da Portaria 369/1997 MAPA acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	460,33	22.095,84
40	Leite modificado 1º Semestre para lactentes Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, constituído com predominância proteica de caseína ou proteínas solúveis pela adição de soro de leite, lactose e outros carboidratos, acrescida de óleos vegetais, enriquecida com vitaminas e sais minerais, ferro e outros oligoelementos, isento de glúten, atendendo as disposições gerais da Portaria 369/1997 MAPA, as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/DMS, RDC 42/2011 a 46/2011 ANVISA, Observando as alterações firmadas nas RDC 45/2014 a 49/2014, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	12	718,33	8.619,96
41	Leite modificado 2º Semestre para lactentes Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido constituído com predominância proteica de caseína em relação a proteínas solúveis pela adição de soro de leite, lactose maltodextrina e outros carboidratos, acrescida de óleos vegetais, enriquecida com vitaminas e sais minerais, ferro e outros oligoelementos, isento de glúten, atendendo as disposições gerais da Portaria 369/1997 MAPA, as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/DMS, RDC 42/2011 a 46/2011 ANVISA, Observando as alterações firmadas nas RDC 45/2014 a 49/2014, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	12	876,33	10.515,96
42	Leite em pó integral Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branco amarelado, com aroma e sabor suave, não ácido e não rançoso semelhante ao leite fluido, com matéria gorda maior ou igual a 26% ^{m/m} , constituído basicamente proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais características do leite, fortificado com ferro e vitaminas, atendendo as condições gerais da Portaria 369/1997 MAPA acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em fardo com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	288	284,33	81.887,04
43	Macarrão espaguete Tipo espaguete fino e longo, cor amarela, com ovos, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores característicos, sem sêmola, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	96	69,15	6.638,40
44	Macarrão parafuso Tipo massa curta, cor amarela, com ovos, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores característicos, com sêmola, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	96	75,73	7.270,08
45	Macarrão para lasanha Tipo massa comprida, em formato de finos tabletes, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores característicos, com ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em fardos com 20 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	fardo	12	113,70	1.364,40
46	Malonese Com aspecto de emulsão cremosa clara, com aroma e sabor levemente salgado de ovo e óleo e textura compacta, homogênea e sem grânulos, constituído basicamente de óleos comestíveis, ovos, sal, açúcar, limão, vinagre e de outras substâncias alimentícias aprovadas, acondicionado em embalagem com 500g, reembalados em caixa de papelão com 12 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	74,63	3.582,24



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



47	Margarina Vegetal Com aspecto de emulsão plástica ou fluida, de aroma, sabor e coloração característicos semelhantes ao natural da manteiga, constituído basicamente de leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, devendo conter entre 60% a 80% de lipídios, isentos de materiais estranhos ou ranço, acondicionados em embalagem com 500g, reembalados em caixa de papelão com 12 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	192	61,79	11.863,68
48	Milho verde em conserva Tipo comum com grãos de tamanho uniforme e bem definidos, de coloração amarela, previamente debulhados, pré-cozidos, envazados, imersos em líquidos de cobertura apropriada (salmoura) acondicionado em embalagem com 200g hermeticamente fechada, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com identificação, procedência e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	56,28	2.701,44
49	Molho de soja Com aspecto de condimento líquido escuro, apresentando sabor levemente adocicado, amargo e azedo de aroma característico de molho de soja, constituído basicamente de água, sal, soja, cereal torrado, açúcar, corante caramelo, sem glúten, acondicionado em embalagem com 750ml, reembalados em caixa de papelão com 20 unidades com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	und.	240	13,20	3.168,00
50	Molho de pimenta Com aspecto líquido e avermelhado, apresentando sabor picante de aroma característico, constituído basicamente de Pimenta, vinagre, água e sal, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 150ml, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	53,92	2.588,16
51	Cereal infantil de arroz Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branca, com aroma e sabor suave e agradável, não rançoso, constituído basicamente de farinha de arroz pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, enriquecida com ferro e ácido fólico e aromatizantes, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 250g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	65,99	3.167,52
52	Cereal infantil de milho Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor branca, com aroma e sabor suave e agradável, não rançoso, constituído basicamente de farinha de milho pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, enriquecida com ferro e ácido fólico e aromatizantes, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	85,93	4.124,64
53	Farinha de cereais instantânea Farinha pré-cozida com aspecto de pó flocado e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor própria de cereais aroma e sabor suave e agradável característico, não rançoso, constituído basicamente de farinha de cereais (trigo, aveia, cevada, milho) pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e trações de leite, acondicionado em embalagem com 400g, reembaladas em caixa de papelão com 24 unidades, com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	297,67	14.288,16
54	Óleo de soja Com aspecto de oleaginoso de cor levemente amarelado, límpido com aroma e sabor suave característico, tipo 1, origem 100% vegetal, feito a partir do grão da soja, acondicionado em embalagem com 900 ml, reembalados em caixa de papelão com 20 unidades, com data de fabricação não superior a 60 dias a contar da data de entrega.	caixa	120	117,90	14.148,00
55	Ovo de galinha Constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme, peso mínimo 55g, devendo estar frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, acondicionado em embalagem atóxica, resistente com 30 unidades, reembalados em caixa de papelão com 12 cartelas.	caixa	96	157,63	15.132,48
56	Pão francês Comum, com 50g, de tamanho uniforme, com aroma e sabor característicos produzido com farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, isento de queimaduras, amassados ou materiais estranhos, acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes, com prazo de validade de 24 horas a contar da data de entrega.	und.	90.000	0,86	77.400,00
57	Polpa de fruta Produto pasteurizado de sabores variados (abacaxi, acerola, caju, manga, goiaba, maracujá, cajá, graviola), não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos 100% naturais, com cor, aroma e sabor característicos das frutas utilizadas, acondicionados em embalagem com 01kg com prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	kg	5.760	18,93	109.036,80



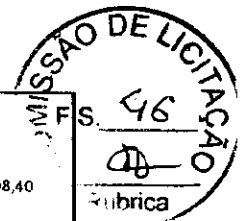
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



58	Queijo mussarela Com massa amarela esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido e, quando aquecido, derrete designando uma característica elástica, constituído basicamente de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, acondicionado em embalagem com 01kg com data de fabricação não superior a 30 dias a contar da data de entrega.	kg	240	25,66	6.158,40
59	Sal Sal marinho sólido cristalino e inodoro de coloração branca e sabor salgado, refinado, iodado, altamente solúvel em água e acondicionado em embalagem com 01 kg, reembalados em fardos com 30 unidades.	fardo	12	32,35	388,20
60	Tempero Artificial Tempero artificial para carnes, arroz, frango, feijão, legumes e peixes, constituído basicamente por sal, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimento preparado de alho, gordura vegetal, condimento preparado de cebola e realçadores de sabor, acondicionado em embalagem com 60g, reembalado em pacotes com 12 unidades, e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pacote	240	3,49	837,60
61	Complemento alimentício (adulto e infantil) Com aspecto de pó fino e uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas, de cor, aroma e sabor característicos, não rançoso, constituído basicamente leite em pó desnatado, integral e emulsificante lecitina de soja, sacarose, lactose, maltodextrina, rico em ferro, vitaminas, proteínas e minerais ácido fólico, isento de glúten, acondicionado em embalagem com 400g, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	12	518,96	6.227,52
62	Vinagre Fermentado de vinho, maçã ou outros alcoólicos com a acidez mínima de 4,0%, de aspecto líquido límpido ou com ligeira turvação, transparente com aroma acético característico e sabor ácido, resultante da fermentação acética do vinho, maçã ou outros líquidos alcoólicos acondicionado em embalagem com 750ml, reembalados em caixa de papelão com 24 unidades, e prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.	caixa	48	31,33	1.503,84
63	Marmitex formato T Embalagem descartável em alumínio resistente para acondicionamento de alimentos, retangular com 3 divisões, com aba arredondada e acompanhada de tampa em papel cartão aluminizado, para fechamento manual ou mecânico. Capacidade aproximada de 1.200ml e cerca de 265mm de comprimento, 230mm de largura e 40mm de altura, isento de rebarbas, arestas cortantes ou qualquer outro defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização e resistente à finalidade a que se destina, acondicionados em saco plástico, reembalados em caixa de papelão de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso com 100 unidades	caixa	2.400	96,67	232.008,00
64	Marmitex formato redondo Embalagem descartável em alumínio resistente para acondicionamento de alimentos, redonda acompanhada de tampa em folha de alumínio para fechamento mecânico. Capacidade aproximada de 800ml e cerca de 210mm de diâmetro e 50mm de altura, isento de rebarbas, arestas cortantes ou qualquer outro defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização e resistente à finalidade a que se destina, acondicionados em saco plástico, reembalados em caixa de papelão de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso com 100 unidades	caixa	600	31,00	18.600,00
65	Abacate Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca de cor uniforme, polpa cremosa amarela-esverdeada, subgrupo colorido, classe 2 (pesando de 500 a 1500 gramas a unidade), de aroma agradável e sabor doce, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	384	7,30	2.803,20
66	Abacaxi Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com aroma e cor da espécie grupo I (polpa amarela), subgrupo colorido, classe 2 (pesando de 1200 a 1500 gramas a unidade), de aroma agradável e sabor doce, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	384	5,11	1.962,24
67	Abobora kabutlá Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com formato globular e achatado, casca áspera e verde-escura com gomos definidos, polpa amarelada, aveludada e pouco úmida, pesando entre 1,5 a 3kg a unidade, com aroma agradável e sabor terroso e adocicado, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	480	4,99	2.395,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



68	Aboorinha Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com formato arredondado de pescoço fino, casca verde-clara lisa, polpa levemente amarelada, densa e firme, pesando entre D,2 a D,5kg a unidade, com aroma agradável e sabor terroso e adocicado, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	480	4,58	2.198,40
69	Alface Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, do grupo crespa, subgrupo verde, classe 25, de folhas brilhantes, consistentes firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	maço	2.160	4,16	8.985,60
70	Alho Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 7, de cabeças intactas redondas e firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	kg	720	28,33	20.397,60
71	Banana prata Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com grupo prata, de casca de cor amarela e uniforme, polpa macia, apresentação em penca com no mínimo 12 unidades, de aroma agradável e sabor doce suavemente ácido, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	5,52	10.598,40
72	Berinjela Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo escuro, classe 17, subclasse 7, categoria I, de aroma e sabor característico, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	240	5,13	1.231,20
73	Beterraba Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, bulbosa, vermelha de aroma agradável e sabor adocicado, tamanho médio, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, pesando entre 200 a 300 gramas a unidade, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	3,97	7.622,40
74	Cebola Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo 1 bulbosa, subgrupo comum (vermelha) de aroma característico e sabor picante, tamanho médio, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	2.880	4,51	12.988,80
75	Chuchu Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com aroma e cor da espécie com casca lisa ou com espinhos, de coloração esverdeada com tamanhos variando entre 12 a 18cm de comprimento, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 e 400 gramas a unidade, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	3,58	6.873,60
76	Cheiro verde Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, de colheita recente, maço em embalagem apropriada, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	maço	2.160	3,15	6.804,00
77	Cenoura Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com aroma agradável e cor laranja, de tamanho médio, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	4,03	7.737,60
78	Couve Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com folhas graúdas verdes, onduladas, grossas, não chegando a ser carnudas sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	maço	720	3,66	2.635,20
79	Laranja Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca lisa e alaranjada, de aroma agradável e sabor doce tipo Péra, inteira, firme, sem ceder à pressão dos dedos, com peso médio de 150g, contendo 0 kg, no mínimo 07 unidades, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	4,63	8.889,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



80	Limão Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca lisa e verde, de aroma agradável e sabor azedo tamanho médio, firme, com peso médio de 80g, contendo o kg no mínimo, 12 unidades sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	360	6,96	2.505,60
81	Maçã Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, de tamanho médio e de forma arredondada com coloração vermelho rajada intensa e atraente, cor de fundo amarelo esverdeada, polpa de cor creme, suculenta, de sabor doce e média acidez, classe 80, categoria 1, firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	7,46	14.323,20
82	Mamão Papaia Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com alongado de casca fina, lisa, bastante resistente, aderida à polpa carnosa, macia e muito aromática de coloração vermelho - alaranjada com numerosas sementes pretas, grupo comum, subgrupo 2, classe D, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	5,65	10.867,20
83	Mandioca / Macaxeira Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, de tamanho médio, com casca externa rugosa de cor marrom e a interna de cor rosa de fácil desprendimento da polpa, esta, apresentando cor branca levemente úmida com cor uniforme, sem estrias escuras firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	960	3,50	3.360,00
84	Maxixe Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, oblongos, de casca verde clara, lisa ou com pequenos espinhos moles e não pontiagudos, polpa de cor clara e sabor suave, com sementes achatadas, firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	480	7,92	3.801,60
85	Melancia Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca lisa, lustrosa, verde-clara, com estrias em um verde mais forte no sentido do comprimento, de polpa doce, abundante, avermelhada e bastante aquosa com sementes achatadas e pretas, peso variando de 5 a 10 kg a unidade, integras, frescas e limpas de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	2.400	3,65	8.760,00
86	Melão Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com casca amarela lisa, enrugada ou apresentando nervuras em forma de rede, com aroma suave e agradável, com polpa doce, cor creme ou branco-esverdeada, abundante e suculenta com sementes achatadas na cor creme, com peso variando entre 1,5 a 2kg a unidade firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	2.400	4,49	10.776,00
87	Tangerina / Mexerica Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, Ponkan tipo A, de formato arredondado, achatado nas extremidades, com casca fina de cor alaranjada bem marcante, facilmente destacável da polpa, sendo esta, de cor alaranjada, doce e suculenta, com peso médio de 150g, contendo o kg, no mínimo, 7 unidades firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.920	10,42	20.005,40
88	Pêra Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, de tamanho médio, piriforme e simétrico, com casca amarelo-dourado, de polpa macia, aquosa, doce e aromática com peso médio de 200g, contendo o kg, no mínimo 05 unidades firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	960	12,40	11.904,00
89	Pepino Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, grupo comum, classe 15, de casca lustrosa verde escura, polpa branca esverdeada, possuindo sementes achatadas, sabor suave, firmes, integras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	1.200	5,60	6.720,00
90	Pimentão Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo de maturação, com formato retangular, aroma da espécie, tamanho médio, firme, lustroso, carnudo e apresentar coloração verde no cabo, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	960	7,70	7.392,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



91	Pimenta verde Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, comum, de coloração verde, aroma característico, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	480	10,40	4.992,00
92	Quiabo Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, capsulados, lisos e roliços, medindo em média 12cm, de cor verde intensa, de ponta sempre afilada, firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	480	9,20	4.416,00
93	Repolho Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, com folhas lisas ou crespas na cor verde, de cabeça firme, compacta e sem rachaduras firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidade.	kg	1.920	4,53	8.697,60
94	Tomate Procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ter atingido o grau máximo de maturação, de formato redondo com calibre de 70mm, com casca predominantemente vermelha lustrosa, com polpa carnuda, com peso médio de 100g firmes, íntegras, frescas e limpas, de colheita recente, sem ferimentos, defeitos ou manchas, livres de resíduos de fertilizante e enfermidades.	kg	3.840	5,49	21.081,60
95	Carne bovina de 1ª - Alcatra Peça inteira, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 07 e 08 kg.	kg	4.800	25,33	121.584,00
96	Carne bovina de 1ª - Coxão Mole Resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, pesando entre 3 e 4 kg.	kg	4.800	24,30	116.640,00
97	Carne bovina de 1ª - Patinho Resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 3 e 4 kg.	kg	4.800	24,32	116.736,00
98	Carne bovina de 2ª - Músculo Resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 3 e 4 kg. obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.	kg	3.840	17,80	68.352,00
99	Carne moída Carne bovina de 2ª tipo músculo moída, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, pesando entre 3 e 4 kg. obs: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida.	kg	3.840	13,88	53.299,20
100	Costela bovina Em peça dividida de carne bovina - tipo costela, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo e gordura, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico e resistente.	kg	1.200	12,70	15.240,00
101	File de Peixe - Dourada Tipo dourada ou sem espinhas e sem espinhos/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; condicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção.	kg	2.400	35,67	85.608,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAQUAPEBAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



102	File de Peixe – Pescada branca Tipo pescada branca, sem espinhas e sem espinhos/couro/pele; congelado; com cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas esverdeadas e parasitas; condicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150g por unidade; embalado em caixa de papelão reforçado, com rotulo, carimbo de inspeção.	kg	2.400	35,66	85.584,00
103	Frango congelado inteiro Inteiro, resfriado, sem pés, pescoço e vísceras, com aspecto cor e cheiro próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico e resistente.	kg	5.760	8,30	47.808,00
104	Frango semi-processado- Coxa e Sobrecoxa Partes inteiras, sem tempero, congelada, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, rotulado, pesando entre 2 a 5kgs, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água.	kg	5.760	8,67	49.939,20
105	Frango semi-processado – Peito Com osso, partes inteiras, pesando 500 a 600 gramas por peça, sem tempero, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, rotulado, com validade, pesando entre 15 a 20kgs, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	kg	5.760	11,50	66.240,00
106	Ingredientes para feijoada Miúdos para feijoada, com tempero, de origem suína, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, rotulado, pesando entre 3 e 4 kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	kg	480	24,33	11.678,40
107	Linguiça defumada Tipo Calabresa Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, e hermeticamente fechada, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	kg	480	17,60	8.448,00
108	Presunto Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, ré-embalado em caixa de papelão. Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.	kg	96	23,33	2.239,68
109	Proteína de Soja Obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	kg	240	15,17	3.640,80
110	Sardinna Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isenta de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g.	caixa	48	193,67	9.296,16
111	Toucinho Defumado - Bacon Toucinho Defumado, preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, quantidade máxima de gordura de 40%, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado.	kg	480	21,63	10.382,40
Total Geral (R\$):					2.153.511,84